n°22

Cuisine| a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 22 - F: 9,90 € - RD
Belgique/Lux 9.90€ - It/Port Cont 11€ - Suisse 13.50CHF

Recettes et saveurs printanières

Maintenant c'est vous le CHEF !

Tables gourmandes à la maison et dans la cuisine des GRANDS CHEFS

132 PAGES DE RECETTES CRÉATIVES, SIMPLES ET SAVOUREUSES

Yannick Alléno : saveurs marocaines

Edouard Loubet : printemps provençal

Anne-Sophie Pic : top chef & dame de cœur

ESCALE GOURMANDE À AGADIR

COOKING CHEF

Le robot cuiseur

Mélanger, pétrir, fouetter...
le robot Kenwood sait tout faire.
Et maintenant il cuit pour
votre plus grand plaisir !

N°1 des ventes*

*Source GFK : N°1 Kitchen Machine en France en valeur à fin octobre 2012

LE MEILLEUR DE LA CUISSON

Mijoter, saisir, rissoler, cuire à la vapeur...
La cuisson à **induction** permet une maîtrise de la température de **20°C à 140°C,** affichée **au degré près.**
Le Cooking Chef permet tous les types de cuisson avec une précision et une rapidité exceptionnelles.

POURQUOI CHOISIR LE COOKING CHEF ?

- ✓ Un bol, d'une capacité de **6,7 litres,** idéal pour préparer des plats pour toute la famille.
- ✓ Un **affichage du temps de cuisson** et de préparation avec le minuteur réglable de 5 secondes à 3 heures.

RETROUVEZ-NOUS SUR : WWW.COOKINGCHEF.FR

- ✓ Une présentation complète du Cooking Chef et de ses accessoires.
- ✓ Des recettes et des vidéos.
- ✓ La Collection des livres Cooking Chef : déjà plus de 600 recettes !

LE SAVOIR-FAIRE KENWOOD, LA °CUISSON EN PLUS

KENWOOD

Cuisine a&d Edito

Macaron à la truffe blanche & noisettes
par Pierre Hermé

Quel bon goût d'avoir du goût !

Que voulez-vous, la gastronomie, ou du moins la cuisine sont redevenues tendances. Les livres de cuisine font désormais les meilleures ventes en librairies, sans parler du Michelin, bible-best seller le plus régulier ! Les émissions culinaires battent des records d'audience. Les chefs sont acclamés comme des dieux vivants, comme l'étaient voici quelques années les top-models ou les footballeurs – avec un regret pour les top-models... Bref, la cuisine est désormais à la mode.

Bizarrement, les livres existants sont vendus chers et comportent soit les recettes d'un seul et unique chef, soit sont consacrés à un seul type de plat (les ragoûts, les desserts, les pâtes...). Les magazines sont des produits aux dates de péremption de plus en plus courtes. Ce panorama est réducteur et laisse l'amateur de bonne cuisine injustement sur sa faim. Un bel objet hybride à mi chemin entre le magazine pour sa diversité et le beau livre vendu en librairie pour son côté précieux allait de soit. Voilà qui est fait avec l'objet que vous tenez entre les mains, le magazine qui réveille le chef qui sommeille en chacun de nous. De Ratatouille le petit rat cuisinier adepte des principes fondateurs de Gusteau ("Tout le monde peut cuisiner") à Paul Bocuse en passant par Anne-Sophie Pic, Thierry Marx, Alain Ducasse, Marc Veyrat, Eric Fréchon et les autres, bienvenue dans un voyage multisensoriel au pays des étoiles qui mène à la félicité suprême. Belle ambition que nous nous devons de relever aussi sûrement qu'un bon plat !

Jean-Christophe Florentin
Editeur & Rédacteur en Chef de bon goût

Cuisine | a&d

Sommaire

Adresses et coordonnées

Publication bimestrielle
N°22 - Mars - Avril 2013

Directeur de la Publication - Editeur :
Jean-Christophe Florentin
Direction Administrative : Valérie Travers
Maquette : Emmanuelle Desanlis
assitée de Anais Tchiboukdjian &
de Antoine Chauvin

Régie publicitaire : MEDIAOBS
44, rue Notre-Dame-des-Victoires
75002 Paris - Fax : 01 44 88 97 79
Email : pnom@mediaobs.com
Corinne Rougé - Directrice générale
+ 33 (0)1 44 88 93 70
Grégory Vaillant - Directeur de publicité
+ 33 (0)1 44 88 89 09
Alexandra Horsin - Directrice de clientèle
+ 33 (0)1 44 88 89 12
Alban Klein - Chef de publicité
+ 33 (0)1 44 88 89 10
Sonia Ichou - Assistante commerciale
+ 33 (0)1 44 88 97 53

Edité par DF PRESSE SAS
6 Impasse Montlouis - 75011 Paris
tél. : 01 43 56 27 28.

Distribution : MLP
Réglage : Vive la presse : 06 81 09 44 57
Belgique : Tondeur Diffusion

Imprimé en CEE
Dépôt Légal à parution.

Photo de Couverture : huîtres « spéciales » chaudes au caviar golden par Bernard Pacaud pour l'Ambroisie

06 à 09_ **Vins divins :** notre sélection de très bonnes bouteilles à apprécier et toujours consommer avec modération

10_Tables vertigineuses :
• Razowski Saint Germain des Prés - 169 boulevard Saint Germain 75006 Paris - Tél. : 01 45 44 04 14
• Le Z!nc des Nelges - Rue Park City - 73120 Courchevel (ouvert en saison) Tél. : 04 79 08 90 84

12 à 15_La Réserve à Genève : art de vivre helvète. Il y a une vie en dehors des coffres, manufactures horlogères et des chocolateries.
• La réserve Genève hôtel and spa
301 route de Lausanne, 1293 Genève Bellevue, Suisse.
Tél. : +41 22 959 59 59

16 à 33_La Truffe dans tous ses états : quand les plus grands chefs, de Yannick Alléno à Pierre Hermé en passant par Michel Roth, Edouard Loubet et Jean-François Rouquette déclinent le divin tuber melanosporum, un sujet parfumé !
Recettes extraites du livre : La Truffe, 1 maison, 14 chefs, 80 recettes
Editeur : Laymon (maison d'édition créée par Yannick Alléno)
Par Catherine Guérin - Photos Arturo Zavala Haag
• Maison de la Truffe Marbeuf - 14 rue Marbeuf - 75008 Paris- Tél. : 01 53 57 41 00
• Maison de la Truffe Madeleine - 19 Place de la Madeleine - 75008 Paris- Tél. : 01 42 65 53 22

34 à 39_La méthode Franck expliquée : pour des accords mets-vins scientifiquement de haute volée.

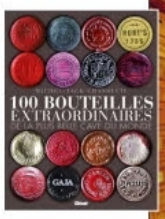
Recettes extraites du livre : La méthode Franck
Éditions du Muscadier.
Alain Franck - Photos : Michel Meiffren
Plus de renseignements : www.muscadier.fr

ADRESSE LE MARCHÉ : • **Les couteaux forgés Wüsthof** - www.wusthof.fr • **Caviar des Pyrénées** l'Épicerie Générale - 43 rue de Verneuil - 75007 Paris et au restaurant L'Ami Jean - 27 rue Malar - 75007 Paris • **Saute-mouton de Pâques** La maison du Chocolat, - 225, rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris - Tél. : 01 42 27 39 44 • **Miel de châtaignier** Cette pépite proposée par legourmetdunet.com – l'épicerie du terroir en ligne • **Goûts et saveurs retrouvés** Le Gourmet du Net - www.legourmetdunet.com • **Chocolat Angelina** - 226 rue de Rivoli - 75001 Paris et Galeries Lafayette - Centre commercial la Part Dieu - Lyon • **œufs de poisson Made in Iran** à la Maison Pou, 16 avenue des Ternes, 75017 Paris. • **Œuf Or du commun** Chez Dalloyau Tél : 01 42 99 90 00 • **Oeuf Galets** boutiques Pierre Hermé et www.pierreherme.com 01 43 54 47 77
ADRESSE VINS : • **Cognac Les Moisans** – 16440 Sireuil France - Tél. : 05 45 90 55 45 • **Terre du Trias 2011** au caveau des Vignerons de Balma Venitia • **Château de Varennes AOC Savennières 2008** chez Monoprix • **Château de la Tour de By** - 5, route de la Tour de By - 33340 Bégadan - Tél. 05 56 41 50 03 • **Cave de Rasteau** - Route des Princes d'Orange - 84110 Rasteau Tél : 04 90 10 90 10 • **Domaine de Baron'Arques** – 11300 Saint-Polycarpe – Tél : 04 68 31 96 60 • **Domaine Brusset** - 84290 Cairanne Tél : 04 90 30 82 16 • **Le Moulin de la Roque** - 1 route des Sources – RD 82 – 83330 Le Castellet – Tél : 04 94 90 10 39 • **Jean-Louis Denois** - 11300 Roquetaillade - Tél : 04 68 31 39 12 • **Domaine Guilhem Barré** - 11610 Ventenac-Cabardès - Tél. : 06 32 38 72 55 • **Château Se squières** - Route de Montolieu 11170 Alzonne - Tél. : 04 68 76 00 12 • **Cave de Tain l'Hermitage** - 22 route de Larnage – B.P.3 – 26603 Tain l'Hermitage cedex - Tél : 04 75 08 20 87 • **Domaine Mas Amiel** - 66460 Maury – Tél : 04 68 29 01 02 • **La cave des Vignerons de Pfaffenheim** - 5 rue du Chai – B.P. 33 – 68250 Pfaffenheim - Tél : 03 89 78 08 08 • **Château Fourcas Dupré** – Le Fourcas - 33480 Listrac Médoc – Tél : 0556580107 • **Domaine Auriol Gaujac** - 11204 Lézignan - Tél : 0468581515.

40 à 46_100 bouteilles extraordinaires :

100 Bouteilles extraordinaires de la plus belle cave du monde. Pour les plus fortunés seulement. Un sujet qui donne envie de descendre à la cave !

Extraits du livre :100 bouteilles extraordinaires de la plus belle cave du monde
Textes : Michel-Jack Chasseuil - Photos : Jacques Caillaut
Collection le Verre et l'Assiette - Editions Glenat



48 à 59_L'Ambroisie : institution classique et classeuse de la place des Vosges, Paris IV. Gastronomie grand siècle.

Recettes extraites du livre : Bernard & Mathieu Pacaud
Photographies Jacques Gavard
Préface Pierre Arditi
Collection « Le Verre et l'assiette »
Glénat

60 à 65_Le Comté : on l'aime sans compter, bien entendu. Recettes simples et de saison.

66 à 75_Edouard Loubet le retour : un peu de Provence de Capelongue pour de bien printanières assiettes.

• Domaine de Capelongue :
Les Claparèdes - Chemin des Cabanes -
84480 Bonnieux-en-Provence - Tél. : 04 90 75 89 78

76 à 85_Anne-Sophie Pic : hommage à une déesse vivante. Un vaste sujet qui ne manque évidemment pas de piquant !

Recettes et photos extraites des livres :
• Le Livre Blanc d'Anne-Sophie Pic, éditions Hachette Cuisine
• Recettes pour tous les jours de la collection Scook d'Anne-Sophie Pic, éditions Hachette Cuisine. Photos : Mickaël Roulier, styliste culinaire : Emmanuel Turiot
• Maison Pic : 285 avenue Victor Hugo, 26000 Valence - Tél. : 04 75 44 15 32
• La Dame de Pic : 20, rue du Louvre - 75001 Paris – Tél. : 01 42 60 40 40

86 à 101_Escapades en Relais & Châteaux : La Provence et la Champagne encore à l'honneur !

• Château de Montcaud
30200 SABRAN - tél. : 33(0)4.66.89.60.60
e-mail : montcaud@relaischateaux.com
www.chateau-de-montcaud.com

• Domaine Les Crayères :
64, boulevard Henry Vasnier - 51100 Reims -
Tél. : +33 (0)3 26 24 90 00 - Fax : +33 (0)3 26 24 90 01 -
e-mail : contact@lescrayeres.com - www.lescrayeres.com

102 à 117_En route pour le Maroc : Marrakech avec Yannick Alléno et l'air marin d'Agadir. Le paradis à 3 heures d'avion.

• Adresse : Rue Abou Abbas El Sebti,
Marrakech 40000, Maroc - Tél. :+212 52980-8080

• Baie des Palmiers, Cité Founty P5
Agadir - Tél. : +212 5288-49200

118 à 127_La Butte : Un peu de Bretagne et d'iode dans nos assiettes.

• La Butte :
10 rue de la Mer
29260 Plouider
Tél. : 02 98 25 40 54

128 à 129_Super Marché de Printemps. Les incontournables des premiers beaux jours.

Vins Divins

Spirituels spiritueux

Martini reinvente le cocktail à domicile !

Martini Royale Bianco et Martini Royale Rosato sont maintenant disponibles en bouteille de 75cl en grande distribution, au rayon cocktails prêt à servir, au prix de 7,90€, un mix inédit entre la douce amertume de Martini Bianco ou les saveurs fruitées de Martini Rosato. Un cocktail unique dans un format très tendance ! Voici une bien intéressante version prêt à servir au dosage parfait : aucun risque de rater ses cocktails et pourrez improviser quand vous le souhaitez un moment Royale entre amis – c'est si simple à réaliser ! Le petit plus : une bouteille refermable pour préserver la qualité et conserver au frais son cocktail pendant une semaine après ouverture.

Cognac Moisans XO Extra Old

Un cognac issu de la sélection de rares Cognacs élaborés par le maître distillateur de la Distillerie des Moisans, vieillis à la perfection en fûts de chêne puis assemblés selon la tradition ancestrale, fruit d'un équilibre subtil et est composé des crus de Petite Champagne, Fins Bois et Bons Bois. Cet XO dévoile au nez un bouquet floral et délicat et, en bouche, une très grande richesse aromatique : vanille, fruits confis, rancio et miel. La longueur en bouche à la fois ample et puissante, révèle toute la complexité de ce superbe Cognac qui a été embouteillé à la Distillerie. 90 €.

Méthode Ancestrale Clair de Lune – AOC Delmas

Cépages et Assemblages : Mauzac, âge des vignes : 20 ans. Caractéristiques : pomme verte, naturellement légère et rafraîchissante. Faible pourcentage d'alcool. Parfait pour accompagner desserts et goûters : tarte aux pommes, Tarte Tatin, crème brûlée, tarte aux myrtilles… mais aussi à l'apéritif. Entre 9 et 10 € en CHR.

Terre du Trias 2011, AOC Beaumes de Venise, Cru des Côtes du Rhône.

75% Grenache et 25% Syrah, la cuvée présente une robe dense d'un pourpre profond. Le nez subtil distille des arômes de garrigues et de fruits noirs confiturés. Des notes de pruneaux, d'épices douces, de muscade et de réglisse se dégagent : cet ensemble participant à la complexité olfactive. Bouche charnue, pleine de matière : l'ensemble est chaleureux et puissant. Idéal sur un bœuf bourguignon, du gibier, une daube, une viande rouge ou sur un fromage. Il doit être servi entre 16°C et 18°C. 9,50 €

La Bulle Gourmande - AOC Limoux Méthode Ancestrale

Cépage 100% Mauzac cultivé sur des sols de graves argilo-calcaires, balayé par un climat díinfluence océanique tempérée par la Méditerranée proche. Le Mauzac subit une vinification ancienne qui lui procure son goût si séduisant. Servi à 7°C, ce vin peut être consommé comme rafraîchissement à niimporte quel moment de la journée. Mais cíest, soit en apéritif, soit en accompagnement de dessert quíil sera le plus apprécié. 8,30 €

Château de Varennes AOC Savennières 2008

Située à 15 kilomètres à l'ouest d'Angers, surplombant la rive droite de la Loire, juste au-dessus de la commune de Savennières, le Château du Varennes réunit deux parcelles étroitement liées aux origines de l'appellation. A 100% Chenin blanc, le Château de Varennes AOC Savennières 2008 se caractérise par une belle robe jaune or clair et limpide. Au nez, il développe des arômes joliment fondus alliant fruits jaunes (coing), fleurs blanches (tilleul) et minéralité. En bouche, c'est une attaque ample et vive. De plus, il présente une grande intensité aromatique sur les parfums de coing mûr et d'amande. 13 €

Château Fayat 2010

L'exploitation du Château Fayat a commencé en 2009 avec un très fort potentiel. Il s'inscrit dès son lancement dans la liste des grands de Pomerol. Le millésime 2010 est encore un millésime rempli de promesses. Les parcelles de ce vignoble qui s'étend aujourd'hui sur 16 hectares sont plantées pour 90% de Merlot et 10% de Cabernet-Franc. Robe violet foncé, nez riche et complexe avec des notes de bois neuf et de fruits exotiques. En bouche, le Château Fayat 2010 révèle une attaque douce et riche avec une structure maîtrisée. La texture est majestueuse, des arômes de cerises mûres et des notes de confiture fruits rouge suivie par une agréable fin de bouche ronde teintées de notes d'épices douce. Idéal sur une viande blanche grillée, une viande blanche ou rouge en sauce. 35 € chez les cavistes.

Château Vignelaure 2007 - AOC Coteaux d'Aix en Provence

Vin rouge racé élaboré à partir des plus beaux raisins récoltés à la main, égrappés et foulés, provenant de vieilles vignes (40 ans) au rendement moyen. 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % de Syrah. Les cépages et les parcelles sont vinifiés séparément. Après une longue macération qui permet une extraction optimale des arômes, le vin vieillit 18 mois en petits fûts de chêne français, dont 1/3 de fûts neufs et 2/3 de un à deux ans. Après 14 mois de vieillissement dans les chais, le vin est assemblé et mis en bouteille. 20 € chez les bons cavistes.

La Chablisienne Petit chablis « Pas si petit » 2010

Il n'a de «petit» que le nom : ce Chablis est issu d'un terroir argilo-calcaire du Portlandien et de vignes de Chardonnay de plus de 15 ans qui surplombent fièrement le vignoble de Chablis. Un vin gourmand à déguster légèrement frais. 100% Chardonnay, il se distingue par sa robe jaune pâle mais également par sa limpidité et sa brillance. Au nez, il apparaît comme un vin ouvert avec des notes d'agrumes et de fruits blancs rappelant la mirabelle. A l'aération, sa finale est légèrement mentholée. En bouche, ce vin est gracieux et souple avec une persistance au goût de citron vert qui laisse apparaître une sensation de fraîcheur. Un vin frais qui se mariera parfaitement avec des fruits de mer. 9 € chez les bons cavistes.

Cuvée Antique / Maison Camille Cayran

Cairanne Côtes du Rhône Villages Cuvée Antique 2010 : une patine élégante et complexe. Emblématique du savoir-faire Camille Cayran, cette cuvée aux tanins bien domptés constitue un beau vin de garde dont on pourra néanmoins profiter dès maintenant. On le savourera avec de nombreux plats comme une côte de bœuf, un gibier à plume accompagné de champignons, une brouillade de truffes, un carré d'agneau au thym ou un canard aux olives. Servir à 16°. 11,50 € chez les meilleurs cavistes.

Le Chêne Marchand – Domaine Pascal Jolivet

Dernier millésime d'une sélection parcellaire provenant de l'un des plus réputés « climat » de l'appellation. Du nom d'un lieu-dit de la commune de Bue jouant d'une séculaire renommée. Belle robe dorée aux reflets verts, son nez encore sur la retenue laisse échapper à l'aération des notes marquées d'herbe fraîche, de craie, d'agrumes et de fleurs blanches. On le savourera dans l'immédiat avec des crustacés ou un crottin de chavignol. On lui réservera ensuite des poissons ou des viandes blanches à la crème et aux petits champignons. 15 € chez les cavistes.

Le Blanc Bio 2012 / Château la Cendrillon

Tout nouveau, tout en fraîcheur, l'IG Pays d'Oc du domaine de la Cendrillon annonce le printemps : un blanc léger, parfumé, plein de croquant. Le maccabeu, cépage d'origine catalane bien implanté dans l'Aude et les Pyrenées-Orientales trouve un parfait allié dans le petit manseng : la faible acidité du premier est en effet compensée par celle du second qui lui apporte, en outre un supplément d'arômes fruités, dans un registre exotique. L'ensemble se distingue par son équilibre, sa vivacité et son intensité aromatique. On en profitera dès maintenant à l'apéritif ou avec tous les poissons et crustacés, un plateau de sushis ou encore de nombreuses salades. 12 € chez les cavistes.

Château Roubine, Tête de Cuvée Inspire Côte de Provence, Cru Classé Blanc 2011

Niché au creux d'un cirque naturel bordé de pins et de chênes, Château Roubine, Cru Classé en Côtes de Provence, s' étend sur de plus de 130 hectares dont 70 de vignes conduites en agriculture raisonnée, entre Lorgues et Draguignan au coeur du Var. Sa nouvelle cuvée Inspire Blanc 2011 se distingue par une robe jaune paille claire aux reflets de tilleul, d'une belle brillance et de longues jambes. Le nez est intense avec une complexité aromatique de jeunes fruits : ananas Victoria et de notes minérales et végétales : miel, écorce de citron. En bouche, une grand amplitude, beaucoup de gras où l'on retrouve la finesse des tanins soyeux. Une finale plus agrume où l'on retrouve des notes de pamplemousse rose et la finesse de la pêche blanche. A déguster sur des poissons et crustacés nobles préparés en sauce blanche à base de fumet de poisson (turbot, sole, langouste) ou une blanquette de veau façon grand-mère. 26 € chez les bons cavistes.

Fiona Blanc 2011 / Château Capion

Le domaine languedocien présente le nouveau millésime de son IG Pays de l'Hérault cuvée Fiona en blanc. Une version à adopter pour les premiers beaux jours. A 30 km au Nord de Montpellier, à Aniane, ce discret domaine niché au cœur de 80 hectares de garrigue et de vignes a conquis les palais les plus exigeants, grâce à son style : des vins à la puissance ciselée. Si les rouges dominent au château Capion, les blancs ne sont pas en reste : ils puisent sur ces sols calcaires une finesse remarquable. A déguster dès maintenant, avec des crustacés, des poissons grillés ou en sauce, des charcuteries comme les rillons ou tout simplement à l'apéritif.

Vins Divins

Château La Roque de By 2009 - Cru Bourgeois des Vignobles Marc Pagès

Château La Roque de By est la plus ancienne propriété des Vignobles Marc Pagès. Elle est située dans le village de Saint Christoly à 200 mètres de la Gironde. Robe grenat profond. Nez de fruits noirs, de violette et réglisse, de raisin sec et figue sèche, une touche de résineux et d'olive noire, de fève de cacao, de floral poivré, et des épices clou de girofle, cardamome, cumin et poivre noir. Bouche fraîche et directe, très fruitée sur les fruits noirs et le pruneau cuit, un vin de belle ampleur doté de tanins polis et d'une jolie longueur épicée. Ses plats : une pièce de bœuf ou un rôti de porc aux pruneaux, et un brie. 11,50 € chez de nombreux cavistes et à la carte de belles tables.

Ortas les Hauts du Village 2009 – Rasteau Cru

Ce vin bénéficie de la récente appellation Rasteau. Un vin issu des terroirs argilo-calcaires de cette jolie commune provençale, dont la production est limitée. Robe grenat dense. Nez complexe, avec une touche mentholée, des arômes de fruits confiturés cerise-cassis-mûre, de cigare, de laurier, d'humus, enfin de réglisse douce. La bouche est dense, dotée de tanins enrobés mais frais, on y retrouve les arômes du nez associés à une belle gourmandise. Ses plats : marcassin rôti, magret de canard, caillette, petit gibier à plumes rôti, saint-nectaire ou cantal vieux.13,90 €.

Les Boudalles 2011 – Domaine Brusset – Ventoux

Du nom du vignoble dont il est issu à Carpentras (5 ha). Robe rubis profond., nez également profond et frais, de fruits noirs et de confiture de framboise, de menthe, d'épices poivre et muscade. Jolie bouche équilibrée, à la fois fruitée, tannique et veloutée, avec une finale sur le poivre noir et le cacao amer. Ses plats : salade de poivrons grillés, côte de bœuf, épaule d'agneau aux épices, saint-félicien. 5 €.

Baron'Arques La Capitelle 2009 – Limoux

Un nom qui fait référence aux cabanes de pierres sèches construites par les vignerons de la région au XIXème siècle. Robe dense et soutenue aux reflets violacés. Nez expressif et intense aux notes torréfiées (café), de réglisse et de cèdre, avant de s'ouvrir sur des arômes fruités de cassis et de cerise noire. Bouche fraîche et expressive. Structure dense, ample et harmonieuse, des tanins soyeux parfaitement intégrés et une acidité bien maîtrisée. La finale, longue et volumineuse, est mise en exergue par un fruit juteux et bien mûr. Ses plats : côtes d'agneau, magret de canard aux cèpes, osso iraty et sa confiture de cerise noire. 16,00 €.

Grande Réserve Rouge 2007 Moulin de la Roque - AOC Bandol

Vin «image» du Moulin de la Roque, ce vin réunit toutes les caractéristiques d'un grand Bandol. Il est issu d'une sélection parcellaire de vieux cépages d'au moins 30 ans. Belle robe rouge grenat profond, noire aux reflets mauves. Jambes épaisses, colorées. Nez très fin, complexe, intense, de petits fruits noirs bien mûrs, de torréfaction et d'épices. Bouche riche, charnue, ronde et veloutée, très fruitée et avec des tanins fondus. Bel équilibre, persistant, harmonieux avec beaucoup de finesse. Ses plats : viandes rouges, filet de bœuf en croûte, gibiers, daube, bœuf bourguignon. 12,70 €.

Grande Cuvée Jean-Louis Denois 2007 - Nouvelle AOC Limoux rouge

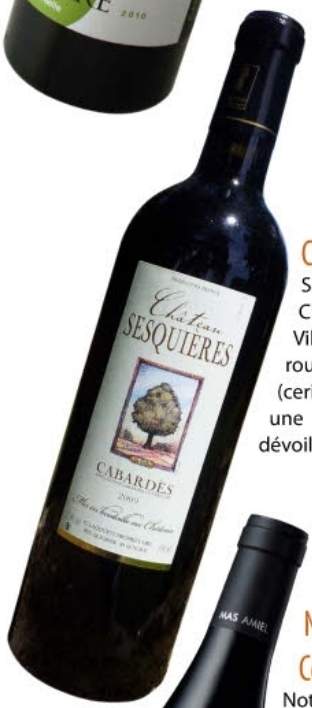
Fils et petit-fils de vignerons depuis 6 générations dans un premier cru de la vallée de la Marne, Jean-Louis Denois navigue en solitaire en dehors des chemins balisés, innovateur toujours curieux, spécialiste du Nouveau Monde. Revenons à notre cuvée d'une robe pourpre profond. Nez de petits fruits rouges et noirs airelle-cerise-fraise-myrtille, floral pivoine et héliotrope, minéral. Bouche très fraîche, joli équilibre acides-tanins, des notes acidulées et poivrées, un ensemble solide construit autour d'un fruité épicé et gourmand et de tanins friands et fondus ; la persistance est équilibrée et droite. Harmonie mets-vins : coq au vin, couscous royal, rôti de marcassin aux airelles, cantal ou tomme de Savoie. 10 €.

Family Réserve Hautes Terres 2004 du Château Fourcas Dupré – Listrac Médoc Grand Vin de Bordeaux

Une cuvée spéciale nouvellement proposée par l'emblématique Château Fourcas Dupré, Listrac-Médoc, membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux et parmi les leaders de l'appellation. Une bouteille qui se présente dans un habillage élégant et résolument moderne. Une cuvée qui se caractérise par sa grande aptitude au vieillissement, spécificité de la propriété. Robe grenat. Nez fin et fondu, des notes giboyeuses, du cigare, des épices clou de girofle, muscade et poivre, des fruits macérés, une touche de réglisse. Bouche de grande fraîcheur, tout en harmonie et finesse entre poivre et chocolat. Un vin à son apogée, prêt à boire, idéal. Harmonie mets-vins : Bécasse rôtie, veau marengo.14 €.

AOC Cabardès - Domaine Guilhem Barré La Dentelle 2010

Issue des cépages Syrah et Merlot, la cuvée Dentelle dévoile à l'œil une jolie robe sombre et profonde. Le nez, quant à lui, est intense, dominé par de subtiles notes d'olive noire et de cuir auxquelles viennent se mêler des parfums d'épices. En bouche, l'attaque est ample et généreuse. On découvre des notes de pamplemousse et de réglisse. Les tanins sont soyeux. Côté accord, on accompagne ce vin avec un filet de bœuf sauce au poivre ou une souris d'agneau caramélisée. Guilhem Barre cultive ses 5 hectares de vignes en Agriculture Biologique. 10,70 €



Château Sesquières – Le Chêne 2009

Situé sur les contreforts de la Montagne Noire, le Château appartenait aux moines de l'Abbaye de Villelongue au 17ème siècle. La robe de ce vin est rouge rubis. Le nez, offre des parfums de fruits rouges (cerise, fruits des bois, cassis). En bouche, on découvre une complexité avec des tanins souples et fins. À dévoiler sur une viande rouge, du gibier. 7 €.

Notre Terre 2010 Mas Amiel Côte de Roussillon Village

Notre Terre 2010 est issu de rendements limités à 18 hl/ha, dans ce terroir très fort situé à 50 km de la frontière espagnole, où le soleil brille 260 jours par an ; des sols de schistes et un exceptionnel conservatoire de vieilles vignes centenaires de Grenache et de Carignan complètent la scène. Ce vin présente une robe rubis, dense, qu'accompagne un nez de fruits rouges, de cerises noires et de prunelles. La bouche est sur le jus, myrtille et cassis. Elle bascule sur des notes minérales avec une finale longue et fraîche sur le poivre noir et des tanins poudrés. Charnu, frais et fruité, il s'accorde aux terrines de gibier à plumes, volailles à la broche et viandes d'agneau. Il s'associe également aux fromages tel l'osso iraty ou la tomme de Savoie. 14 € chez de nombreux cavistes de l'Hexagone.

Crozes Hermitage Rouge 2010

Robe rubis profond à nuance pourpre, nez droit et frais, avec des arômes de fruits mûrs cassis-mûre-framboise, de silex, d'épices clou de girofle, vanille et poivre gris, de bâton de réglisse. Bouche fruitée et gourmande, harmonieuse avec des tanins souples et une jolie fraîcheur, longue sur le poivre et le cacao amer. S'harmonise aux terrines, côte d'agneau grillées, volaille rôtie aux herbes, coulommiers. 7,90 €

Saint Joseph Rouge 2010

Robe rubis très dense, nez complexe et intense, très mûr – signant des raisins d'une excellente maturité - et fin, des fruits rouges fraise-framboise, des épices poivre-cardamome-cannelle, une note florale, minérale puis fumée. Bouche très droite et ample, structure élégante et fondue, jolie longueur tout en harmonie. A marier avec une côte de bœuf, un faisan rôti, du beaufort ou saint nectaire. 10,60 €.

La Griffe du Diable 2009 - AOC Alsace Pinot Noir

En haut du Schauenberg, colline surplombant les vignes de Pfaffenheim, se trouve un lieu de pèlerinage. Là, le Diable aurait voulu détruire la chapelle dédiée à la Vierge Marie à l'aide d'un rocher de grès. Alors que le malin soulevait le rocher, celui-ci se ramollit et tomba sur le sol. Le rocher reprit alors sa consistance normale, mais avec l'empreinte des griffes du Diable à jamais imprimées dans la pierre. Ce vin présente une jolie robe grenat intense, brillante, limpide. Nez très frais et racé aux subtils arômes de griotte à l'eau de vie, de noyau de cerise avec une touche d'herbes aromatiques romarin-thym. En bouche, ses tanins bien fondus lui confèrent puissance, gras et harmonie. Une belle palette de fruits rouges (fraises, groseilles) s'associent à des notes de vanille et de torréfaction avec une finale poivrée et réglissée. Il s'accorde à une pièce de boeuf, aux viandes rôties, volailles, quiches, pâtés. Il peut accompagner tout un repas.

Domaine Auriol, AOC Faugères - Rouge 2011

Faugères comme beaucoup de villes du Languedoc connut une histoire violente. Haut lieu de la Réforme, elle subit les destructions consécutives à la révocation de l´Édit de Nantes. Ce n´est qu´après la Révolution qu´elle put se consacrer à sa vocation première, la culture de la vigne. Au XIXe siècle, une eau de vie fit sa célébrité et obtint l´appellation Fine AOC. Dès 1948, l´aire de Faugères fut délimitée et en 1982, ce fut la consécration avec l´appellation d´origine contrôlée. Ce vin à la robe rubis profond exprime des arômes de fruits noirs, de café et d'épices. Nez complexe et gourmand, en bouche, c'est un vin rond et harmonieux. Accords culinaires : Parfaitement indiqué pour les viandes grillées, les viandes en sauce et bien entendu les fromages. 7,50 € en vente directe, cavistes et CHR.

Deux bonnes tables vertigineuses

Burgers vertigineux et savoureux rive gauche

Depuis 2006, Razowski EST le restaurant de burgers incontournable sis place du marché Saint Honoré, précurseur dans l'art du burger tendre et audacieux.

Après avoir ouvert à Lyon, Razowski s'installe à présent Rive Gauche face au Flore, boulevard Saint Germain pour satisfaire les carnivores noctambules jusqu'à 1h du matin ! Dans un décor cosy, on savoure des burgers qui ont du goût, faits sur mesure avec des produits extra frais et de qualité, dont trois sortes de pain. Outre les classiques comme le cheeseburger ou le Razowski Burger au steak tendre, champignons sautés, avocat émincé et sauce crème ciboulette, des burgers décalés sont à tester sans plus attendre : le Frenchie Burger (Muffin, camembert pané, cornichon, dinde, sauce miel moutarde et tomate), le Joe Burger (Muffin, poulet pané aux corn flakes, tomate, salade, oignon, sauce curry et pointe de mayonnaise) ou encore pour les grosses faims, le Big Burger (200 g de boeuf, hash Brown, œuf mollet, salade, tomate et sauce moutarde). Pour ne plus avoir peur du Burger !

Cuisine vertigineuse à Courchevel 1850

Frédéric Vardon, chef étoilé du célèbre restaurant parisien Le 39V, aborde les sommets de Courchevel en toute simplicité. Ainsi son restaurant Z!nc des Ne!ges, dédié aux amateurs, skieurs ou non, de bons produits qui souhaitent partager les plaisir simples de la table, dans l'atmosphère conviviale d'un lieu de vie idéalement situé au pied des pistes.

Une cuisine qui reprend quelques incontournables de ses cartes parisiennes comme le Tartare de Bœuf classic ou en aller-retour une Volaille et légumes au pot sauce crémée foie gras, ou encore le Filet de Boeuf, frites coupées au couteau qui se complète au choix d'une sauce au bleu ou au poivre maison. Mention aux spécialités régionales préparées avec les meilleurs produits du terroir. En entrée, les Planches des Alpes qui regorgent des pépites de la vallée. Côté plats : les Crozets au Jambon avec une râpée de truffes rivalisant de succès avec l'ambassadrice des Aravis et cousine de la tartiflette : la Pela, jambon cru, pommes de terre et reblochon gratiné. Sans oublier les raclettes et fondues. Laissons le mot de la fin au chef : « Poser ma cuisine à Courchevel est un défi qui m'a plu immédiatement même si, de toute évidence, la concurrence est très présente par les belles tables qui nous entourent. J'ai fait le choix de la cuisine que je propose aux Z!nc : Une cuisine française de tradition, simple et gourmande ». Et pas chère, ce qui, vue la localisation, relève du miracle !

Adresses page 03

Abonnement

Devenez un top chef

Ne ratez aucun numéro,

ABONNEZ-VOUS

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

1 an 6 n° ~~59€40~~ 39€00 seulement, soit 2 n° gratuits

2 ans 12 n° ~~118€80~~ 69€00 seulement, soit 5 n° gratuits

Cuisine | a&d ABONNEMENT, À renvoyer avec votre règlement à l'ordre de DF Presse :

DF Presse, Service Abonnements Cuisine A&D - 6, impasse Mont-Louis, 75011 Paris

- ☐ Formule 1 an à Cuisine a&d - 6 numéros au prix de 39,00 € seulement. au lieu de 59,40 € soit 2 numéros gratuits
- ☐ Formule 2 ans à Cuisine a&d - 12 numéros au prix de 69 € seulement. au lieu de 118,80 € soit 5 numéros gratuits
- ☐ Offre découverte Cuisine a&d - 3 numéro au prix de 24 € 90

ABONNEZ L'UN DE VOS PROCHES

Offre valable en France métropolitaine.

Payeur

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

Bénéficiaire

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

CAD22-03/13

Abonnement par téléphone au 01 40 24 10 03 du lundi au vendredi de 10h à 18h

Date et Signature

Ci-joint mon règlement par : ☐ Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Carte bancaire

CB n° : | | | | | | | | | | | | | | | | Expire fin : | | | | Cryptogramme : | | | |

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant auprès de DF Presse - 6 impasse Mont-Louis - 75011 Paris

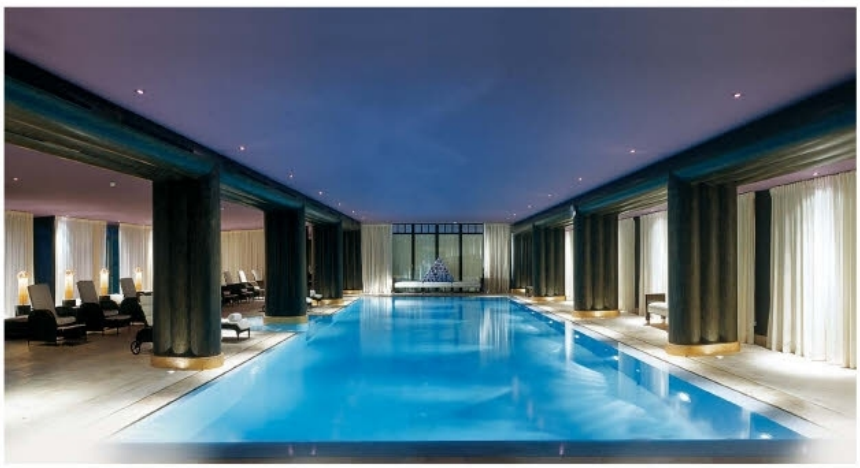
Réservons à Genève

Philippe Durandeau

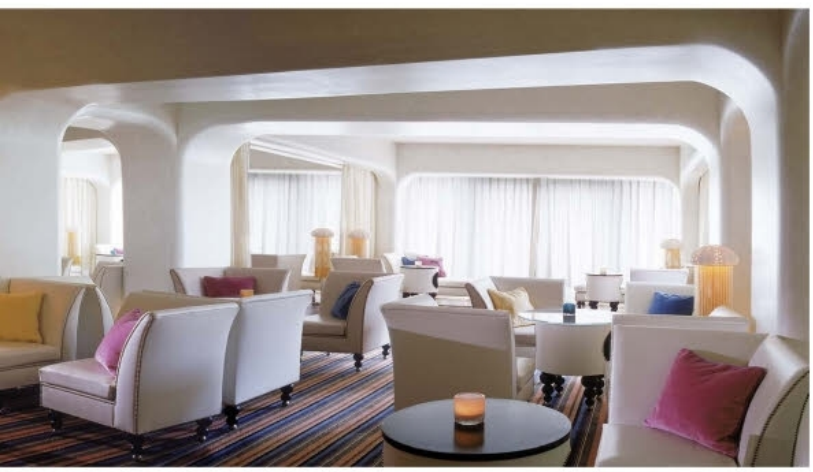
Le chef du Tse Fung

Situé face au Mont Blanc et les pieds dans l'eau du Lac Léman, un lieu exclusif en retrait de l'agitation citadine....

Un parc de 4 ha entoure l'hôtel-spa aux allures de city resort à la décoration d'inspiration africaine signée Jacques Garcia. 85 chambres et 17 suites, 4 restaurants, un spa exceptionnel de 2000 m^2 ou la sérénité absolue d'un lieu définitivement à part. Un territoire secret loin des regards, imaginé comme un somptueux lodge hors du temps, réminiscence d'un paradis perdu aux confins d'une Afrique de légende. Lové dans un fauteuil club en cuir fauve devant la cheminée monumentale ou au bord de la splendide piscine extérieure.
Cosmopolite, sportive, artistique, historique, nature, tranquille et bouillonnante à la fois, la ville d'origine du philosophe Jean-Jacques Rousseau et des plus grands horlogers du monde vit sur plusieurs fuseaux horaires à la fois. Les plaisirs de la montagne et de la nature aux portes de la ville, 26 terrains de golf à proximité, une ville d'histoire avec son quartier médiéval, son célèbre Jardin Anglais, ses terrasses nonchalantes mais aussi un paradis pour le shopping avec ses banques, boutiques de luxe, banques, chocolateries, banques, antiquaires, banques...



Le cœur de La Réserve palpite un peu plus fort au Bar, dans les profonds fauteuils de cuir rouge ou havane, rendez-vous obligé des résidents de l'Hôtel comme des Genevois, qui se retrouvent ici pour affaires ou pour le plaisir. De 8 h du matin à minuit, à l'intérieur ou sur la terrasse en tête-à-tête avec le lac Léman, on peut déguster un petit-déjeuner complet, quelques sushis, une viande grillée ou une salade gourmande. Mais la salle à manger du restaurant Le Loti, toute proche a d'autres arguments gourmands plus que tentants... Le produit-roi et la juste cuisson. Rien de plus, rien de moins... Si ce n'est l'art de Philippe Durandeau, chef de cuisines, qui a fait de la simplicité pure une irrésistible recette, hors du temps et des modes.



Quand l'excellence de produits d'exception se laisse sublimer par des cuissons parfaitement maîtrisées, le goût et l'odorat sont comblés. Sole de Noirmoutier, risotto aux truffes, fondant au chocolat, Baba à l'ancienne... Les saisons changent, l'émerveillement se prolonge tous les jours de l'année dont nous ne sommes pas peu fiers de vous présenter un savoureux avant-goût. Mentions spéciales à l'autre restaurant, asiatique et chic : le Tse Fung. Ici s'élabore une cuisine traditionnelle gastronomique chinoise dans une ambiance authentique de velours rouge. Spécialités à la vapeur, grands classiques de la cuisine chinoise, délices du Vietnam... Le raffinement mythique de la gastronomie d'Extrême-Orient se perpétue avec art au pays de la viande des grisons, de Monsieur Chocolat et du gruyère !

côte de veau

1 cote de veau de 350°C
155 gr de pomme purée
4 gr de fleur de sel
1 cuillère d'huile d'olive

• prendre une cote, bien assaisonner, puis colorer dans un sautoir, cuire à four 150°C pendant 20 minutes, elle sortira rosée, bien laisser reposer, servir avec une pomme purée et un trait de jus de veau.

Les bolets en persillade

600 gr de bolets
2 cl d'huile
2 gr de beurre
10gr d'ail
90gr de persil
sel et poivre

• Prendre des bolets de France, nettoyer le pied et enlever au cas la mousse, passer un chiffon humide pour bien les nettoyer, couper en quartier et réserver, dans un poêle, faire chauffer de l'huile et bien faire revenir les bolets, réserver, reprendre cette fois une poêle antiadhésive bien chaude, ajouter les bolets, bien les faire sauter, ajouter le beurre, assaisonner, puis en fin de cuisson, incorporer de l'ail haché et du persil frais.

bar de ligne en croute de sel

2 personnes

1 bar de 1.200kg non écaillé
10 gr de thym
1/2 bâton de citronnelle et de thym
3kg de gros sel
4 blancs d'oeuf
150 gr d'algues séchées

• Revêtir le bar de gros sel, préalablement mélange avec avec des algues et du blanc d'œuf, n'oubliez pas de mettre à l'intérieur du bar le bâton de citronnelle et de thym.

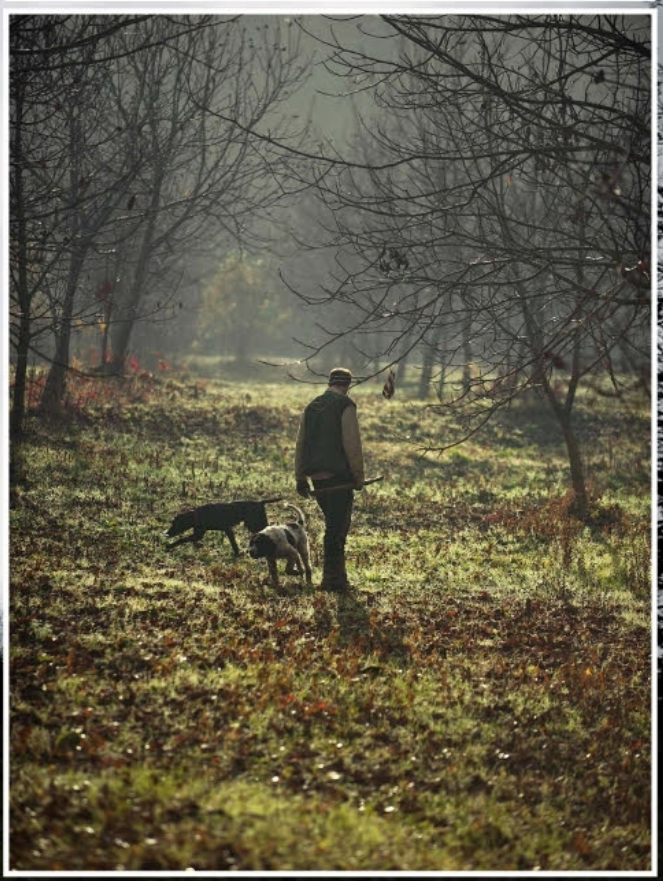
• Dans un four à 180 °C, mettre à cuire le bar et compter 2 minutes aux 100gr (1kg200 24 minutes) à la sortie du four, laisser reposer 12 minutes

Grands chefs et Melanosporum

La Truffe, star incontestée de notre patrimoine gastronomique

Or noir, diamant noir, perle, rien n'est trop beau pour évoquer, décrire ou saisir toutes les subtilités de la truffe, précieux tubercule qui joue depuis des siècles dans la cour de la haute joaillerie. Il ne manquait plus qu'un joaillier et un écrin sur mesure. C'est ainsi que naquit La Maison de la Truffe. Entre légende et véritables faits historiques, la truffe fascine depuis toujours.

Sa naissance est longtemps restée un mystère, et encore aujourd'hui. Divine, mystérieuse, voluptueuse, vertueuse, précieuse, rare... et délicieuse : tels sont les adjectifs qui qualifient au mieux la Truffe, un produit simple et noble qui sublime les mets les plus simples.



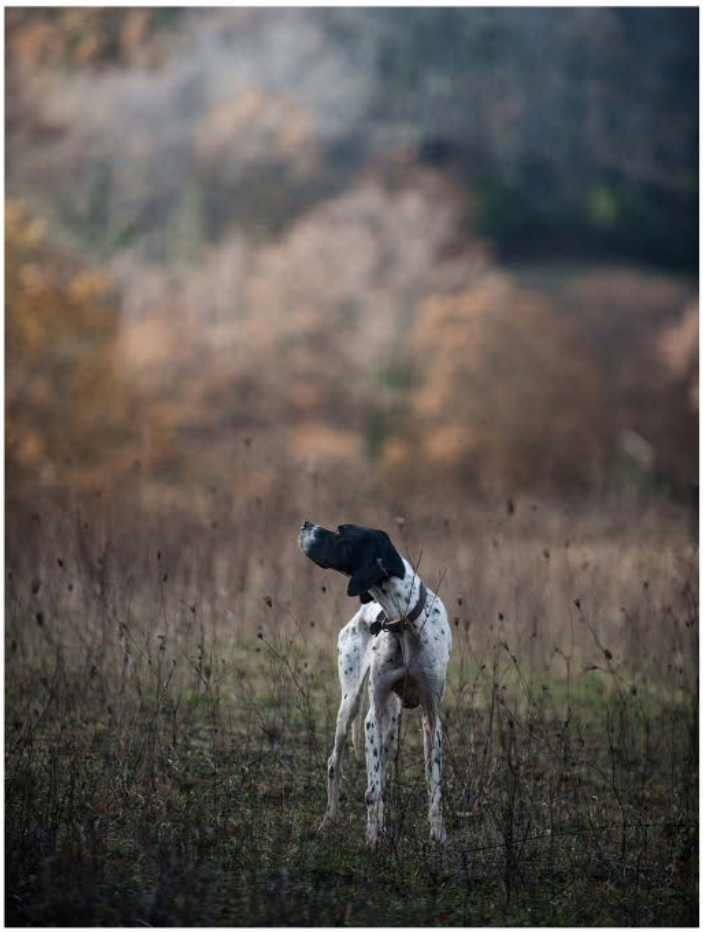
Photos © Arturo Zavala Haag

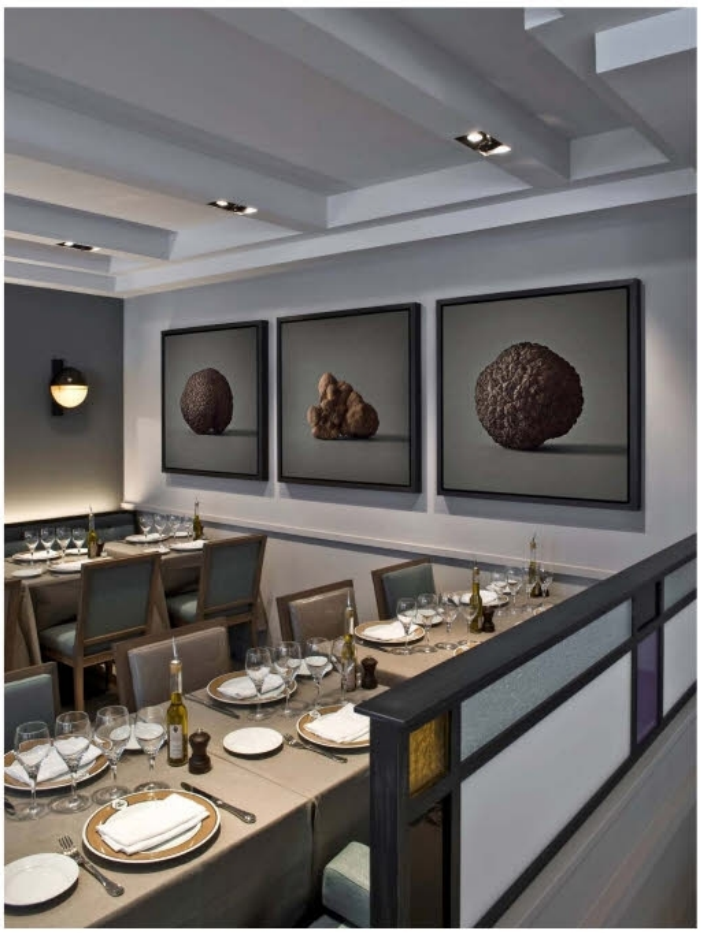
Tubercule mythique ou bonne truffe

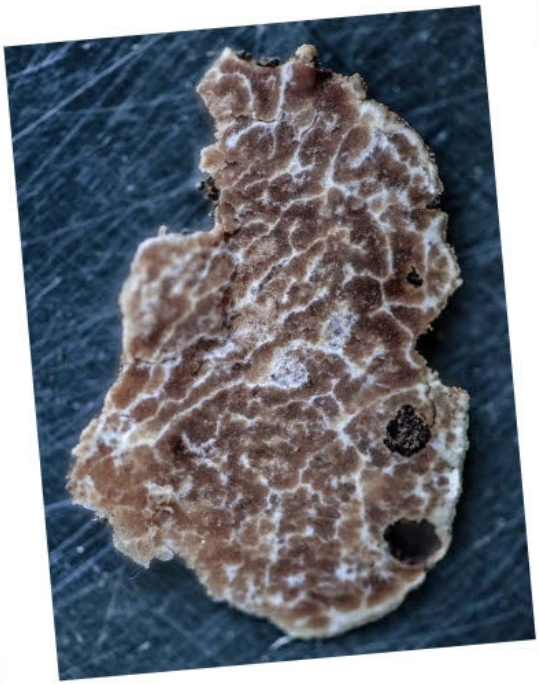
Ramon Mac Crohon, directeur général de Caviar Kaspia, propriétaire de la Maison de la Truffe rend hommage à la tubercule mythique, héroïne intemporelle de la maison. 14 chefs brillants offrent à la vénérable maison leurs meilleures recettes truffières maintenant rassemblées dans un bien bel ouvrage, pour nous transporter dans l'univers onirique et mystérieux du précieux champignon. On nage dans l'évocation, le ressenti, les sensations, le rêve... Un voyage visuel et presque « mystique » qui provoque une puissante envie de manger des truffes !

En route pour la Provence, une région qui n'a jamais cessé d'être la plus importante région de production de la Melanosporum. Carpentras est aujourd'hui encore la Mecque de la truffe. Pas étonnant que le père de la Maison éponyme soit originaire de cette ville.
Un peu d'histoire : en 1932, Yves Béraud (1896-1953), fils de notaire de Carpentras, petit-fils et neveu de négociants, décide d'ouvrir une boutique à la capitale et choisit de s'établir au cœur du quartier luxueux et gourmand du 8e arrondissement. En septembre 1933, muni de son accent provençal et d'un solide réseau de producteurs, il signe pour l'exploitation d'un fonds de commerce sis 19 place de la Madeleine dont l'objet est : « Commerce de marchand de truffes, vins et comestibles de luxe ». La maison prospère doucement, et il s'associe, en 1935, à un hôtelier niçois, Roger Hirlemann. Outre des truffes, on y vend désormais du « vin des Côtes du Rhône et d'Alsace, du foie gras et toutes spécialités truffées ». La seconde guerre mondiale arrive, perturbant les approvisionnements, le marché et les habitudes de consommation. Encore jeune et donc fragile, la Maison de la Truffe souffrira fortement de cette période et dès la fin de la guerre, elle déposera le bilan. Mais... elle ne s'avoue pas vaincue, et la belle maison se bat de toute son âme pour survivre, provoquant un changement de mains en 1952 au profit d'un certain Jean-Alexandre Larie qui lui redonnera un peu de souffle. Guy-André Monnier, qui rachète le fonds en 1978, est sans conteste celui qui marque un vrai virage pour l'institution. Cuisinier, lui aussi provençal, il négocie le droit d'adjoindre à la boutique un espace de dégustation innovant où il transforme la truffe en plats parfumés. Par l'odeur alléchés, les clients de la boutique y prennent vite leurs habitudes. L'ambiance y est conviviale et chic – un état d'esprit fortement imprégné dans les murs de la maison, aujourd'hui encore.
Les célébrités en tous genres, liés par l'amour de la truffe, artistes, intellectuels, figures politiques, personnalités du show-business et hommes d'affaires aiment à se montrer en cette bonne compagnie. 2007 marque un nouveau virage important avec le rachat par Caviar Kaspia. Il s'agit désormais de s'adapter à une époque exigeante qui nécessite de penser en termes de marque pour évoluer. Mais ceci est une autre histoire...

Adresse et renseignements page 2 & 3







Le champignon de la Mélanosporum naît entre avril et juin grossit à partir de mi-août pour arriver à maturité plusieurs mois plus tard. La truffe dite du Périgord est la Truffe Noire récoltée aussi bien dans le Sud Ouest que dans le Sud Est ou encore en Espagne.

Asperges vertes de Villelaure,

crème tournée à la truffe, radis fanes croquants

Édouard Loubet

6 personnes

Asperges
2 bottes d'asperges vertes
Sel
Crème tournée à la truffe
2 oranges
1 citron
10 g de truffe hachée
50 cl de crème
1 cuil. à café de sel
2 cuil. à café de sucre
5 cuil. à café de vinaigre d'alcool blanc
3 cuil. à café de jus de truffe
20 gouttes d'huile de truffe noire
Radis fanes croquants
2 bottes de radis fanes
Finition et dressage
Huile d'olive
Fleur de sel

Asperges

• Éplucher les asperges et les mettre en botte. Les ficeler aux 2 extrémités avant de les faire cuire 10 à 15 min dans une casserole d'eau bouillante très salée. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau. Égoutter les asperges et les déficeler. Les rafraîchir en les plongeant dans de l'eau additionnée de glaçons. Tailler l'extrémité et réserver.

Crème tournée à la truffe

• Presser les oranges et le citron. Ajouter la truffe hachée. À l'aide d'un fouet, monter la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Puis ajouter les jus d'agrumes, le sel et le sucre et mélanger. Ajouter le vinaigre d'alcool, le jus de truffe et l'huile de truffe. La crème doit être aigre-douce. La laisser au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Radis fanes croquants

• Préparer les radis en coupant les racines et les fanes à 3 cm. Les cuire 30 sec. à la vapeur. Puis les rafraîchir à l'eau glacée. Réserver.

Finition et dressage

• Tailler les queues d'asperges en biseaux. Réchauffer 1 min au four vapeur. À la sortie du four, ajouter quelques gouttes d'huile d'olive à la surface ainsi que quelques grains de fleur de sel. Les disposer sur l'assiette, réaliser une belle quenelle de crème tournée à la truffe. Terminer avec les radis fanes croquants légèrement tiédis.

Vapeur d'artichaut et truffe noire à la vinaigrette, fond soufflé aux Saint-Jacques

Yannick Alléno

4 personnes

Artichaut et truffe
4 gros artichauts poivrades
150 g de truffe noire
40 g de beurre
20 cl de jus de truffe
Sel, poivre du moulin
Blanc-manger de Saint-Jacques
50 g de noix de Saint-Jacques
200 g de blancs d'oeufs
Sel
Vinaigrette à la truffe
1 cl de vinaigre de xérès
1 cl de vinaigre de vin
12 g de sel
2 cl de jus de truffe
3 g de poivre
7 cl d'huile pépins de raisins
30 g de parures de truffe (cf. ci-dessus)
Pastilles d'artichaut
2 artichauts Camus
40 g de farine
1 citron
Sel, poivre du moulin
Champignons
1/2 pied de veau
500 g de champignons de Paris
Finition et dressage
40 g de truffe noire

Artichaut et truffe

• Retirer délicatement les petites feuilles des artichauts et tourner de façon à ce que le bas des artichauts soit net. Laver, éplucher et détailler la truffe en lamelles. Réserver les parures pour la vinaigrette. Disposer une lamelle de truffe entre chaque feuille de l'artichaut. Assaisonner les artichauts et les mettre sous vide individuellement dans un sac rétractable avec 10 g de beurre et 5 cl de jus de truffe. Rétracter le sac et cuire au four vapeur à 95 °C pendant 2h20. Refroidir.

Blanc-manger de Saint-Jacques

• Mixer et passer les noix de Saint-Jacques au tamis. Monter les blancs en neige avant d'y ajouter la Saint-Jacques. Assaisonner et débarrasser l'appareil dans une petite plaque en inox. Cuire au four vapeur à 90 °C pendant 10 min. Refroidir. Détailler à l'emporte-pièce de 4,5 cm de diamètre et de 1 cm d'épaisseur.

Vinaigrette à la truffe

• Mélanger les différents éléments de façon à obtenir une vinaigrette bien liée. Hacher les parures de truffe et les incorporer à la vinaigrette.

Pastilles d'artichaut

• Tourner les artichauts et les trancher à la machine à jambon à 2,5 mm d'épaisseur. Détailler 44 pastilles à l'emporte-pièce de 1 cm de diamètre. Mélanger la farine avec le jus de citron et mouiller à hauteur afin d'obtenir un blanc. Porter à ébullition, assaisonner et y cuire les pastilles pendant 10 min environ. Débarrasser et refroidir.

Champignons

• Dans une casserole, mettre le demi-pied de veau. Entourer de champignons préalablement coupés en morceaux. Mouiller à hauteur et laisser cuire pendant 4 heures. Passer à travers un chinois étamine. Réduire le jus jusqu'à obtention d'un liquide sirupeux. Réserver au chaud.

Finition et dressage

• Faire chauffer les artichauts poivrades à 90 °C pendant 10 min. Faire réchauffer les pastilles d'artichaut dans le blanc, puis les égoutter. Couper la truffe en julienne. Au fond de l'assiette, disposer les pastilles d'artichaut puis réaliser des points de sauce avec la réduction aux champignons. Déposer la julienne de truffe par-dessus. Ouvrir l'artichaut par le bas, afin d'enlever le foin et y glisser le blanc-manger. Fermer avec le coeur d'artichaut préalablement nettoyé. Disposer l'artichaut au centre de l'assiette. Servir la vinaigrette dans une saucière.

RECORDS !

Une truffe pèse généralement de 20 à 100 gr, les plus grosses pouvant atteindre les 200 et même 300 gr, avec quelques records :
- C'est Giacomo Morra, célèbre restaurateur d'Alba, qui détient en 1951 la plus grosse truffe blanche du monde : 2,5 kg, un record qui à ce jour n'a pas pu être égalé ou dépassé.
- En 2011, La Maison de la Truffe avait pu mettre en vente une Truffe Blanche Magnatum Pico de 350 gr.
- En 2009, La Maison de la Truffe Madeleine a mis en vente une Truffe Noire Mélanosporum de 998 gr mais le record inégalé à ce jour à été la découverte en janvier 2012 d'une truffe noire du Périgord de 1,277 kg, vendue au marché aux truffes de Sarlat (Dordogne). Pour la Fédération Départementale des Trufficulteurs, il s'agit de «la plus grosse truffe» jamais récoltée en Périgord. Le prix de la transaction est resté confidentiel.

10 personnes

Cappuccino de pommes de terre rattes à la truffe

Michel Roth

Purée de pommes de terre à la truffe
500 g de pommes de terre rattes
50 g de truffe noire
300 g de beurre
25 cl de lait entier
Gros sel
Siphon truffe
5 cl de consommé de boeuf
12 cl de crème liquide
12 cl d'huile de pépins de raisin
1 cl d'huile de truffe noire
6 g d'agar-agar
4 feuilles de gélatine
2 cartouches de gaz
Coulis de truffe
50 g de truffe noire
50 g d'échalotes
15 g de beurre
12 cl de madère
12 cl de porto
12 cl de jus de truffe
12 cl de jus de veau
Sel, poivre du moulin
Finition et dressage
70 g de truffe noire
2 bottes de cébettes
15 g de beurre
12 cl de madère
12 cl de porto
12 cl de jus de truffe
12 cl de jus de veau
Cacao en poudre
Fleurs de pensée (facultatif)
Sel, poivre du moulin

Purée de pommes de terre à la truffe

• Cuire les pommes de terre rattes dans une casserole d'eau avec du gros sel. Après la cuisson, les éplucher avant de les passer au tamis. Tailler la truffe en brisures. Terminer la purée de pommes rattes en ajoutant le beurre, les brisures de truffe et le lait.

Siphon truffe

• Faire bouillir le consommé de boeuf, la crème, l'huile de pépins de raisin et l'huile de truffe. Ajouter l'agar-agar, laisser bouillir 30 sec avant d'ajouter la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide. Mettre en siphon, ajouter les cartouches de gaz et réserver.

Coulis de truffe

• Tailler la truffe en morceaux. Faire suer les échalotes ciselées au beurre avec la truffe. Ajouter le madère, le porto, le jus de truffe et le jus de veau. Faire réduire de moitié. Mixer et passer au tamis. Assaisonner.

Finition et dressage

• Tailler la truffe en petits dés. Faire suer les cébettes ciselées dans le beurre avec les dés de truffe. Ajouter le madère, le porto, le jus de truffe et le jus de veau. Faire réduire jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux. Assaisonner. Au fond de l'assiette, déposer le ragoût de truffe, ajouter le coulis par-dessus puis la purée truffée et terminer par le siphon de truffe. Parsemer légèrement de cacao en poudre.

Salade de Saint-Jacques,
choux et truffe noire

Mauro Colagreco

4 personnes

Vinaigrette de citron vert
4 ml de jus de citron vert
6 g d'échalote
8 ml d'huile d'olive
Sel

Choux
48 g de chou-fleur
48 g de chou romanesco

Saint-Jacques
120 g de noix de coquilles Saint-Jacques

Finition et dressage
4 feuilles de capucine
8 pousses de cerfeuil
16 feuilles d'oxalis
12 feuilles de fenouil
4 g de truffe noire
Zestes de citron vert
Sel

Vinaigrette de citron vert
• Dans un bol, mélanger le jus de citron vert, l'échalote ciselée et l'huile d'olive. Assaisonner de sel.

Choux
• Bien laver le chou-fleur et le chou romanesco. Les couper à la mandoline japonaise. Avant de servir, les faire mariner dans la vinaigrette de citron vert pendant 1 h. Réserver quelques petits bouquets de chou pour le dressage.
Égoutter et réserver.

Saint-Jacques
Couper les noix de Saint-Jacques en tranches de 2 mm d'épaisseur.
Réserver au froid.

Finition et dressage
• Bien assaisonner les tranches de Saint-Jacques avec quelques zestes de citron, la vinaigrette de citron vert et du sel. Dans 4 bols, poser délicatement les Saint-Jacques. Puis disposer les deux choux, les fleurs et les herbes. Râper la truffe sur le dessus, à l'aide d'une Microplane.

Œuf à basse température,

chutney de tomate & figue, émulsion au beurre de foie gras et râpée de truffe

Jean-François Rouquette

Cuisson des oeufs
4 oeufs bio
Sel
Chutney de tomate & figue
500 g de tomates
3 figues semi-confites
35 g de miel d'acacia
30 g de sucre roux
5 g de gingembre frais
1/2 gousse d'ail
1 pointe de couteau de piment
5 cuil. à soupe de vinaigre d'alcool
5 cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge
1 bâton de cannelle
1 anis étoilé
1 g de safran
Sel
Émulsion au beurre de foie gras
37,5 g de beurre
37,5 g de foie gras
15 cl de bouillon de poule
Finition et dressage
40 g de truffe noire
Mouron des oiseaux

4 personnes

Cuisson des oeufs

• Laver les oeufs puis les cuire dans une eau salée à 63 °C pendant 35 min. À la fin de la cuisson, les garder en coquilles à température ambiante.

Chutney de tomate & figue

• Mélanger les tomates mondées, épépinées et coupées en 4, les figues coupées en 4, le miel, le sucre roux, le gingembre épluché et râpé, l'ail haché, le piment en petits morceaux, le vinaigre d'alcool et de vin rouge, la cannelle, l'anis étoilé et le safran. Assaisonner d'une pincée de sel. Porter à ébullition puis faire cuire pendant 15 min environ à feu doux.

Émulsion au beurre de foie gras

• Mixer ensemble le beurre et le foie gras. Puis passer au tamis. Porter le bouillon de poule à frémissement. Puis l'émulsionner en ajoutant le beurre de foie gras.

Finition et dressage

• Laver et préparer le mouron des oiseaux. Dresser harmonieusement l'oeuf cuit à basse température, le chutney et les pousses de salade sur une assiette. Terminer avec la truffe râpée et l'émulsion.

Verrine poire, thé blanc et truffe

Jean-François Rouquette

6 personnes

Panna cotta au thé blanc
12 g de thé blanc (you hua hao jian)
250 g de lait
30 g de fructose
5 feuilles de gélatine
750 g de yaourt nature
Poires
1 l d'eau
200 g de sucre semoule
10 g de thé blanc (you hua hao jian)
4 poires Conférence
Pâte filo
5 cl d'eau
50 g de sucre semoule
2 feuilles de pâte filo
Finition et dressage
3 g de truffe noire

Panna cotta au thé blanc

• Infuser le thé à froid dans le lait toute une nuit au réfrigérateur. Chauffer le lait au thé avec le fructose pour faire fondre la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide. Mélanger avec le yaourt.

Poires

• Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le thé pendant 10 min. Filtrer. Éplucher et couper les poires en quartiers. Mettre les poires sous vide avec le sirop et cuire au four vapeur à 95°C pendant 20 min, jusqu'à ce que les poires deviennent translucides. Garder la moitié des poires en cubes de 1 cm de côté. Mixer l'autre partie pour faire la compote.

Pâte filo

• Porter à ébullition l'eau et le sucre pour faire un sirop. Puis retirer du feu et laisser refroidir. Napper les feuilles de pâte filo recto verso avec le sirop froid. Tailler des bandes de 2 cm de large et cuire entre deux feuilles de papier sulfurisé enroulées autour de 2 tubes de diamètres différents. Cuire au four à 180°C jusqu'à coloration.

Finition et dressage

• Couler 60 g de compote au fond de la verrine. Puis couler 90 g de panna cotta au thé blanc et laisser prendre au réfrigérateur pendant 2 heures environ. Disposer une fine julienne de truffe noire et les quartiers de poire au thé. Terminer avec les croustillants de pâte filo et de fines lamelles de truffe.

Macaron à la truffe blanche et noisette

Pierre Hermé

72 MACARONS ENVIRON

Ganache à la truffe blanche

350 g de chocolat blanc (35 % de cacao Valrhona)
350 g de crème liquide à 5 % de matière grasse
45 g de pâte de truffe blanche

Noisettes grillées et concassées

220 g de noisettes du Piémont entières

Biscuit macaron

300 g de sucre glace
300 g de poudre d'amande
15 g d'oxyde de titane (en pharmacie)
10 g d'eau minérale tiède
220 g de blancs d'oeufs « liquéfiés » (blancs d'oeufs qui ont été conservés 2 jours à température ambiante)
75 g d'eau minérale
300 g de sucre semoule

Finition et dressage

Poudre scintillante argent Alimentaire

Ganache à la truffe blanche

• Mettre le chocolat haché à fondre à 30-35 °C dans une jatte au bain-marie. Porter la crème à ébullition. Puis la verser en 3 fois sur le chocolat fondu. Laisser tiédir avant d'ajouter la pâte de truffe blanche. Mixer au mixeur plongeant. Débarrasser dans un plat à gratin avec un film alimentaire au contact. Conserver la crème au réfrigérateur pendant 12 heures minimum.

Noisettes grillées et concassées

• Préchauffer le four ventilé à 170 °C. Parsemer la plaque du four de noisettes. Glisser la plaque dans le four et faire griller les noisettes pendant 15 min environ. Mettre les noisettes chaudes dans un tamis à grosses mailles (ou une passoire). Rouler les noisettes afin d'éliminer les peaux. Mettre les noisettes dans une poche plastique. Avec le rouleau à pâtisserie, les écraser en morceaux grossiers. Réserver dans une boîte hermétique jusqu'à l'assemblage des macarons.

Biscuit macaron

• Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande. Diluer la poudre d'oxyde de titane dans les 10 g d'eau minérale tiède. Puis la mélanger avec 110 g de blancs d'oeufs. Verser sur la préparation sucre glace/poudre d'amande, sans les mélanger. Faire bouillir les 75 g d'eau minérale et le sucre semoule. Dès que le sirop est à 115 °C, commencer à monter en neige les 110 g restants de blancs d'oeufs dans une cuve de batteur munie du fouet. Lorsque le sirop atteint 118 °C, le verser sur les blancs montés. Fouetter et laisser refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace/poudre d'amande/blancs d'oeufs/poudre d'oxyde de titane. Mélanger tout en faisant retomber la pâte. Verser dans une poche à douille lisse n° 11. Utiliser aussitôt.

Finition et dressage

• Façonner des ronds de biscuit macaron d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Saupoudrer les coques de poudre scintillante argent alimentaire. Taper les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Les macarons doivent atteindre une taille de 4,5 cm. Laisser croûter les coques pendant 30 min minimum. Préchauffer le four, chaleur tournante à 160 °C. Glisser les plaques dans le four. Laisser cuire pendant 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four pour laisser s'échapper la vapeur. À la sortie du four, glisser les coques sur le plan de travail et les laisser refroidir.

Assemblage et conservation

Sortir la ganache du réfrigérateur 30 min avant utilisation. Verser la ganache à la truffe blanche dans une poche à douille lisse n° 11. Retourner les coques de biscuit macaron et garnir généreusement de crème à la truffe blanche la moitié des coques. Enfoncer légèrement au centre 3 morceaux de noisettes grillées et concassées. Recouvrir avec les coques restantes. Conserver les macarons pendant 24 heures au réfrigérateur. Les sortir du réfrigérateur 2 heures avant de les déguster.

Croustillant de chocolat

au démon de gourmandise, son anglaise recuite au thym, crumble de truffe

Édouard Loubet

8 personnes

Crème brisée à la truffe
400 g de chocolat blanc
40 cl de crème liquide
6 feuilles de gélatine
12 g de brisures de truffe noire
10 gouttes d'huile de truffe noire
400 g crème fouettée

Croustillant Jivara
65 g de beurre
150 g de chocolat au lait
400 g de praliné
250 g de pailleté feuilletine (émiettée de crêpes achetée toute prête)

Crumble chocolat amer
100 g de farine
100 g de sucre semoule
10 g de beurre
40 g de poudre d'amande
30 g de sucre glace
20 g de cacao en poudre
10 gouttes d'huile de truffe noire
2 g cannelle en poudre

Crème anglaise au thym
1 l de lait
8 jaunes d'oeufs
120 g de sucre
3 branches de thym

Crème brisée à la truffe

• Faire fondre le chocolat blanc avec la crème liquide bouillante. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement réhydratées ainsi que les brisures de truffe et l'huile de truffe. Puis incorporer délicatement la crème fouettée. Réserver au frais

Croustillant Jivara

• Faire fondre le beurre et le chocolat au lait au microondes. Mélanger le praliné et le pailleté feuilletine au batteur. Ajouter le chocolat fondu au mélange obtenu.

Crumble chocolat amer

• Mélanger tous les ingrédients au batteur rapidement jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse.

Crème anglaise au thym

• Cuire la crème anglaise au thym et la refroidir.

Finition et dressage

• Monter le tout en étages successifs. Agrémenter le dessert avec la crème anglaise au thym.

La méthode Franck

Réussir un bon mariage entre plats et vins n'est pas toujours chose facile. Cette quête du meilleur accord relève même souvent de la gageure, tant elle est, de nos jours, artificiellement entourée de mystères insondables savamment entretenus par quelques experts autoproclamés.

Pourtant, l'exercice n'est pas si compliqué que cela. C'est ce que démontre avec brio le chef Alain Franck qui publie un livre très pratique. Une méthode simple, amusante et redoutablement efficace pour apprendre à accorder avec subtilité les plaisirs du bien manger et du bien boire.

En s'appuyant sur la connaissance de nos cinq sens et des cinq saveurs fondamentales, la méthode Franck nous permet d'analyser nos propres choix gustatifs et d'ouvrir notre palette de goûts. Grâce à des outils véritablement à la portée de tous, chacun va ainsi découvrir que les accords entre plats et vins relèvent essentiellement du bon sens.

Parmi ces outils, on trouve notamment un tableau des accords, qui se décline en fonction des caractéristiques de chaque plat – c'est ce tableau que l'on retrouve dans les quatre recettes qui suivent, tirées de la soixantaine que propose l'ouvrage. En répertoriant les sens principaux mis en œuvre lors de la dégustation, la saveur dominante du plat ou encore les circonstances du repas, on évite les erreurs causées parfois par des idées préconçues, et on définit avec un maximum de certitude le meilleur vin à servir. La méthode Franck est innovante et très convaincante. Mise en bouche...

L'auteur

Pendant toute sa carrière, Alain Franck a voulu pratiquer une cuisine simple, découvrir des vins bien faits et chercher une gastronomie à la portée de tous. Ses expériences de cuisinier restaurateur, de conserveur de produits haut de gamme et de formateur à l'École des vins de Bourgogne à Beaune lui ont permis de mettre au point cette méthode originale, qui démystifie l'art des accords plats-vins.

Le photographe

C'est à l'âge de 16 ans, alors qu'il est figurant puis technicien sur le tournage du film *Les Demoiselles de Rochefort* de Jacques Demy, aux côtés de Catherine Deneuve et de Françoise Dorléac, que Michel Meiffren trouve en l'image sa vocation. Après des études d'architecture, il se dirige vers la photographie, principalement dans l'édition et dans l'industrie. Il réalise également des courts métrages à vocation socioculturelle, dont il compose et produit lui-même la musique.

Sauté d'agneau aux amandes

L'ŒIL DU CHEF

La douceur de ce plat et la rondeur boisée du goût des amandes vont vous réchauffer en cette soirée encore fraîche du mois de mai. Sans complication, vous proposez à vos amis un plat gourmand et chaleureux. N'oubliez pas de griller les amandes juste avant le service pour qu'elles restent croquantes.

1,5 kg d'épaule d'agneau désossée coupée en gros morceaux de 50 g environ
250 g de vin blanc doux (un muscat par exemple)
25 g de vin de liqueur (pineau des Charentes, macvin du Jura, floc de Gascogne, ratafia de Bourgogne, etc.)
350 g de fond brun de viande
120 g d'oignons
100 g de carottes
50 g de poudre d'amandes
80 g d'amandes effilées
30 g d'ail
1 filet d'huile de noix

6 personnes

Préparation : 30 mn **Cuisson : 1h30 mn**

Caractéristiques du plat		Comment en parler ?	
		Plat	Vin
Sens principal	goût	suave	rond
Sens secondaire	odorat	fruits secs	aromatique
Goût		gourmand	tendre – moelleux
Saveur dominante	salé et doux	chaleureux	généreux
Circonstances	au printemps encore un peu frais – un repas chaleureux entre amis		
Accompagnement	une fondue d'aubergines		
Cave	un vin dans les blancs avec des notes de fruits secs ou d'amandes		
Suggestions	un côtes-du-jura chardonnay et savagnin : le chardonnay apportera le rond et le tendre, le savagnin l'aromatique et la puissance – une autre possibilité est de basculer dans un léger moelleux, par exemple un pacherenc-du-vic-bilh ou un jurançon sec		

- Prenez une cocotte allant au four, dorez les morceaux de viande dans un peu d'huile sur toutes les faces. Salez, poivrez et réservez. Jetez dans la cocotte oignons et carottes coupés en petits morceaux, remuez. Déglacez avec le fond de viande. Ajoutez le vin blanc, l'ail et posez les morceaux de viande dessus. Couvrez et enfournez à 150 °C pendant 1h30.
- Toutes les demi-heures, retournez et arrosez les morceaux. À la fin de la cuisson, sortez la cocotte du four. Retirez la viande, réduisez la sauce sur un feu vif si nécessaire et ajoutez la poudre d'amandes et le vin de liqueur choisi. Remuez, rectifiez l'assaisonnement et remettez la viande au chaud.
- Dans une poêle, grillez à sec les amandes pour parsemer au moment du service les morceaux de viande avec éventuellement un filet d'huile de noix. Servez à l'assiette ou dans un plat chaud.

Fleur aux trois saumons

4 personnes | Préparation : 1 h + 24 h | Cuisson : 10 mn

480 g de saumon frais de très bonne qualité
20 g + 20 g d'huile d'olive
60 g de court-bouillon sur 1 litre préparé
40 g de crème fraîche
3 g de sel et une pincée de poivre blanc
5 g de piment doux ou de paprika
1 citron vert
3 à 4 feuilles d'oseille
quelques feuilles de roquette
4 belles tranches de saumon fumé
4 belles tomates

- Du saumon frais, prélevez 180 g de chair sans arête que vous escaloperez en fines tranches et que vous placerez sur une grande assiette.
- Dans un bol *mixer*, versez le zeste râpé du citron vert et 12 g de son jus, 20 g d'huile d'olive, les feuilles d'oseille équeutées et lavées. Salez et mixez le tout.
- Quand l'ensemble est homogène, tapotez-en les tranches de saumon des deux côtés avec un pinceau. Réservez au froid sous un film alimentaire.
- Pour la mousse, préparez 1 litre de court-bouillon et faites-y cuire pendant 5 minutes le reste de saumon.
- Égouttez puis retirez la peau et les arêtes. Versez-le dans le bol *mixer* avec 20 g d'huile d'olive, 60 g de court-bouillon, la crème fraîche, le sel, le poivre et le piment doux. Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'une mousse aérée. Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez au froid.
- Avant de servir, réunissez tous les ingrédients. Dans l'assiette, déposez au centre la mousse dans une demi-tomate évidée avec un boulier à glace. Entourez ce cœur avec les copeaux de saumon marinés, parsemez de salade et posez la tranche de saumon fumé en formant un pli harmonieux.

Caractéristiques du plat		Comment en parler ?	
		Plat	Vin
Sens principal	vue	coloré rosé	rosé ou blanc
Sens secondaire	goût	raffiné	ample ou fin
Goût	poisson	relevé	gras
Saveur dominante	salée et acide	soutenu	puissant ou subtil
Circonstances	de préférence au printemps et en été – un repas de fête		
Accompagnement	du pain brioché tiédi		
Cave	surtout pas de vin passe-partout – un vin d'une bonne tenue en bouche, complexe et équilibré		
Suggestions	un irouléguy blanc – un pouilly-fumé		

L'ŒIL DU CHEF

Cette recette doit être préparée la veille. C'est une très belle composition de mousse de saumon, de copeaux de saumon cru marinés et de saumon fumé. L'ordre de dégustation doit aller *crescendo* : d'abord le saumon fumé, puis la mousse, et enfin le saumon mariné.

Fromage de chèvre

Avec la plupart des fromages de chèvre, le vin blanc s'impose. Qu'il soit frais, mi-sec ou très sec, il est possible de trouver l'accord presque parfait.

Caractéristiques du plat		Comment en parler ?	
		Plat	Vin
Sens principal	goût	typé chèvre	élégant
Sens secondaire	odorat	laitage	fruits mûrs
Goût	rond et gras	savoureux	gras
Saveur dominante	salé	finesse	chaleureux
Circonstances	toute l'année		
Accompagnement	un peu de mâche huilée et salée		
Cave	un vin blanc sans minéralité et sans acidité – même un *petit* blanc peut faire l'affaire		
Suggestions	un cépage sauvignon, chenin ou chardonnay		

Tarte aux pommes

8 personnes | Préparation : 20 mn | Cuisson : 30 à 40 mn

L'ŒIL DU CHEF

La reine des pâtisseries familiales peut proposer le meilleur comme le pire. Pour le meilleur, restez simple, avec une très bonne pâte sablée et une garniture gourmande.

500 g de pâte sablée
1 cuillère à soupe de farine pour étaler
5 à 6 grosses pommes Chantecler
Pour la crème
4 œufs moyens entiers
180 g de crème fraîche
60 g de sucre en poudre
20 g de farine de noisettes ou de poudre d'amandes
1 pincée de cannelle

Caractéristiques du plat		Comment en parler ?	
		Plat	Vin
Sens principal	goût	pomme	fruité
Sens secondaire	vue	appétissant	désaltérant
Goût	chaleureux	gourmand	sucré
Saveur dominante	délicieusement sucré		
Circonstances	toute l'année – un repas de famille		
Accompagnement	un peu de crème fraîche épaisse de très bonne qualité		
Cave	une boisson à base de pommes		
Suggestions	un cidre brut – un jus de pomme pour les enfants		

- La pâte sablée étant très friable, étalez-la en rond directement sur une feuille de papier cuisson légèrement farinée aux dimensions du moule (diamètre 28 cm) sur 5 mm d'épaisseur. Tirez la feuille de papier au-dessus du moule et foncez-le en marquant bien les bords. Coupez avec des ciseaux l'excédent de papier et reformez la bordure à une hauteur de 3 cm environ.
- Épluchez et évidez les pommes, coupez-les en huit. Disposez-les sur la pâte, côte à côte, en commençant par la périphérie du moule, la partie la plus fine vers le centre. Taillez avec un couteau les morceaux pour obtenir à la fin une belle rosace.
- Versez les chutes dans un bol *mixer* avec les ingrédients de la crème. Mixez l'ensemble pendant 30 secondes et versez sur les pommes en comblant les espaces.
- Enfournez à 180°C juste une heure avant de vous mettre à table – elle sera encore tiède au moment du service.

200
bouteilles
extraordinaires
La plus belle
collection de
vins du monde

Entrons dans l'univers hors du commun de Michel-Jack Chasseuil, collectionneur hors normes qui possède l'une des plus belles caves du monde. Avec plus de 35000 bouteilles dont 5000 références, il s'agit de la collection de vins et d'alcools rares la plus prestigieuse du monde. Michel-Jack Chasseuil accomplit au cœur du Poitou, un travail de bénédictin moderne : rassembler en un même lieu, les plus belles bouteilles du monde, dans le seul but de conserver ce patrimoine extraordinaire.

Une passion, un parcours, des recherches à travers le monde, une inépuisable quête de collectionneur, pour des bouteilles mythiques : Château Yquem 1811, Romanée Conti 1921, Pétrus 1914, une bouteille de Marie Brizard de 1912 qui était servie à bord du Titanic, 17 bouteilles provenant de la cave Massandra du Tsar Nicolas II.

Michel-Jack Chasseuil a effectué toute sa carrière chez Dassault en tant que chaudronnier, dessinateur puis à la direction des ventes de mirages à l'étranger. Dans le cadre de ses missions, il a su conjuguer le sens des affaires avec le plaisir du vin.

Il s'agit de la collection de vins et d'alcools rares la plus prestigieuse du monde

Ceci lui a donné l'occasion de goûter et d'enrichir sa connaissance des grands crus auprès des meilleurs sommeliers et de commencer sa collection. Propriétaire avec son fils du vignoble Château Feytit-Clinet, il se consacre pleinement à sa passion en parcourant les salles de vente du monde entier pour conserver ce patrimoine extraordinaire.

“À mes yeux, 1921 est le millésime du siècle, devant le 1929 que j’ai goûté deux fois, et le 1937.”

Un jour de 1985, je me rends à une vente de romanée-conti à Neuilly en compagnie de l’expert en vins Alex de Clouet. Beau catalogue, salle comble, je me place au fond. À côté de moi, je reconnais Henri Salvador. Il achète une caisse de pommard, puis une caisse de clos-vougeot.

Ensuite l’expert annonce une bouteille de romanée-conti 1921 – exceptionnel ! la seule que j’ai vu passer dans ma vie – et deux de 1945. La mise à prix pour les trois bouteilles est de 6 000 francs ! Henri Salvador enchérit à 9 500 francs. Je mets 10 000.

Le marteau claque. Elles sont à moi : la grandissime 1921 que j’estimais 20 000 francs à elle seule, et les deux 1945. À mes yeux, 1921 est le millésime du siècle, devant le 1929 que j’ai goûté deux fois, et le 1937 : « 1921 fait partie des mythes et des légendes », écrit Serena Sutcliffe.

« Épices, senteurs exotiques, essences de parfums, roses fanées – thé, fumé, cèdre, café – une bouteille sublime, absolument inoubliable », commente Michel Bettane.

« Vin le plus grand, le plus équilibré, le plus sublime », constate Michel Dovaz dans sa concision légendaire.

Romanée-Conti 1921 & 1945

Appellation : monopole Romanée-Conti, grand cru, Bourgogne, France.

Superficie des vignes : 1 hectare, 80 ares et 50 centiares.

Cépage : pinot noir.

Âge moyen des vignes : 50 ans.

Rendement : 25 à 30 hectolitres par hectare.

Production moyenne : 6 000 bouteilles.

Grands millésimes : 1915, 1921, 1929, 1937, 1945, 1961, 1990, 1996, 1999, 2002, 2005.

Mes deux millésimes préférés sur la vingtaine que j’ai goûtés : 1929 et 1990.

La Romanée-Conti est le plus prestigieux vignoble de Bourgogne, fixé depuis le XVIIIe siècle. Le prince de Conti l’acheta en 1760 et lui laissa son nom. C’est aujourd’hui la propriété des familles de Villaine, Roch et Leroy.

Le 1945 est un grand vin. C’est aussi un symbole : le vin de la victoire. Plus encore, la dernière récolte dans un grand cru de vignes françaises à l’agonie : pendant des décennies, on s’était acharné à soigner la Romanée-Conti contre les attaques du phylloxera, mais la lutte était sans espoir, les ceps n’avaient pas d’âge, ils s’étaient reproduits sur eux-mêmes depuis des siècles dans tous les sens. Après le gel tardif de 1945, la récolte fut minime – six cent huit bouteilles –, mais très concentrée grâce à une floraison précoce et un été chaud et sec. Ensuite, il fallut se résoudre à arracher. « Il faut réaliser qu’on n’arrache pas ici une vigne, mais la vigne, la dernière de cette espèce », écrit Jean-François Bazin. Ce 1945 est donc un vin mythique. Voici un commentaire de dégustation de 1990, par Geoffroy Troy :

« Couleur foncée, nez merveilleux d’épices orientales où se mêlent les prunes et les baies exotiques. En bouche, nappe de fruits et immense longueur – peut-être l’un des plus grands bourgognes jamais faits. » Il s’en est vendu une bouteille chez Christie’s à Genève en 2007 pour 48 140 dollars. J’en possède peut-être l’une des dernières bouteilles authentiques : la plupart de celles qui circulent chez les collectionneurs sont fausses. On a vu en Angleterre des 1947, alors que la vigne était en jachère cette année-là ! Un collectionneur a servi dans un dîner de vins anciens une conti 1948, alors qu’il n’y a pas de 1948 : le premier millésime après la replantation est 1952. Et les trois magnums de 1945 qu’il possède sont des faux. En effet, après le reconditionnement de ma romanée-conti 1944, André Noblet, le maître de chai, m’avait affirmé : « Avec seulement six cent huit bouteilles de 1945, il n’était pas question de faire des magnums. » Ma bouteille de 1945, elle, est authentique. Il y a 25 ans, le vin n’était pas assez cher pour faire des faux et elle ne sera jamais à vendre. À côté de la romanée-conti, j’ai bien sûr les autres vins du domaine. La Tâche est presque son égale, « le plus irrésistible du domaine » selon Robert Parker.

“C’est l’année de naissance de mon père. C’est la plus vieille bouteille de petrus de ma collection ; je l’ai achetée à prix d’or.”

Petrus 1914

Cette bouteille de 1914 a une histoire. Je la voulais absolument car c’est l’année de naissance de mon père. Je l’ai achetée à prix d’or, c’est la plus vieille bouteille de petrus de ma collection. Son étiquette était différente de celle qui habille aujourd’hui Petrus, sur laquelle saint Pierre montre les clefs du Paradis. Le cru appartenait alors à la famille Arnaud. Sur l’étiquette on pouvait lire :

Exposition Universelle 1878 et 1889
Médaille d’or
Petrus Arnaud 1er des grands crus
Pomerol

Avec les médailles reproduites de part et d’autre de l’étiquette.

Devant la difficulté à retrouver l’étiquette d’origine, ma 1914 a été reconditionnée à Petrus avec une étiquette moderne.

Dans la vitrine de ma « cave-musée », cette bouteille représente l’histoire de ma famille : la guerre de 1914, mon grand-père Joseph blessé à Verdun. Puis mon père, né en 1914, qui fut facteur et coiffeur le soir après sa tournée à bicyclette : quarante-cinq kilomètres chaque jour dans cette campagne vallonnée, sur des chemins caillouteux, quand il ne fallait pas porter son vélo à travers champs ! Et sa pèlerine ! En feutre bleu, elle pesait au moins vingt kilos quand il avait plu, et je me rappelle encore qu’il fallait la tordre et la faire sécher devant la cheminée avant qu’il ne reparte l’après-midi. J’ai conservé la petite sacoche en cuir dans laquelle il transportait parfois un million de l’époque, 1 500 euros d’aujourd’hui, pour payer à domicile les mandats dans les fermes.

C’est quand nos parents décèdent que nous prenons conscience de tout ce qu’ils ont fait pour nous ! Certains écrivent des livres sur leurs parents, moi, je cherche toujours un yquem 1886, ou un rarissime petrus de cette même année, l’année de naissance de mon grand-père Joseph. Pour moi qui suis né en 1941, il n’y a rien de bon, sauf Cheval Blanc, même s’il ne vaut pas l’illustre 1947.

Trois petits millésimes habitent ma cave, ils correspondent à des dates importantes pour moi : 1941 a vu un bel été, mais des vendanges tard dans l’automne ; on en voit peu de bouteilles. 1914 est rare, tardif, peu de vin, mais une bonne année. 1886 a souffert du gel, puis du mildiou ; là aussi, on a vendangé très tard.

La montre de mon grand-père.

Appellation : Pomerol, Bordeaux, France.

Superficie des vignes : 11,5 hectares.

Cépages : merlot 95 %, cabernet franc 5 % (pas toujours utilisé).

Âge moyen des vignes : 40 ans.

Production moyenne : 30 000 bouteilles.

Meilleurs millésimes : 1921, 1945, 1947, 1950, 1961, 1982, 1989, 1990, 1998, 2000, 2005.

Je collectionne les yquems depuis quarante années. J'en ai environ cinq cents bouteilles dans cent dix millésimes différents. Un jour de 1990, je rencontre un dénommé Merlaud, grand amateur d'yquem. Il m'apprend qu'il a une bouteille de 1811, la meilleure année du XIXe siècle, noté 100/100 par Parker, l'année de la comète. Ouf ! Ce vin, je le cherchais depuis dix ans. Je vais le voir dans son pavillon de la banlieue de Mérignac. J'examine minutieusement la bouteille, car il y a eu de nombreux faux : elle est authentique, le niveau est parfait, elle a été reconditionnée au château, je suis tranquille pour encore cent ans ! Mais il en veut 100 000 francs (environ 15 000 euros) !

"C'est le plus rare des vins liquoreux, la Rolls des sauternes, tant apprécié par Thomas Jefferson et le tsar de Russie..."

Après de multiples tractations, il me l'échange contre cinq bouteilles d'yquem 1921, le meilleur du XXe siècle (il ne m'en reste plus que deux). À l'époque, chacune valait 3 000 francs, en 2008 c'est 5 000 euros. Et cette fameuse 1811, je l'ai enfin. C'est le plus rare des vins liquoreux, la Rolls des sauternes, tant apprécié par Thomas Jefferson et le tsar de Russie...

La famille de Lur-Saluces est devenue propriétaire de Château d'Yquem en 1785 par alliance avec les Sauvage d'Yquem, avant d'en céder la majorité des parts au groupe LVMH en 1997, au terme d'une bataille épique.

La vendange se fait en récoltant grain par grain les raisins botrytisés à l'extrême sous l'action de la pourriture noble. Le rendement ne dépasse pas une dizaine d'hectolitres à l'hectare. Et il n'y a pas eu d'yquem dans les mauvaises années comme 1930, 1951, 1952, 1964, 1972, 1974 et 1992.

Yquem est unique en son genre. À la dégustation, selon les années, on perçoit des arômes d'ananas, de fruits de la passion, de mangue, de miel, d'orange confite, d'abricot, de pêche, de noix de coco, de crème brûlée et, pour les plus anciens millésimes, de caramel, de datte, de noisette, de raisin de Corinthe, de pruneau confit, de figue sèche, etc. C'est un vin qui conserve encore des saveurs après deux cent cinquante ans. Le premier millésime connu est 1753. J'ai personnellement goûté une trentaine de millésimes, et mes préférés sont 1937 et 1967.

Château d'Yquem 1811

Appellation : Sauternes, 1er cru supérieur, Bordeaux, France. Classé seul premier cru supérieur des vins de Gironde en 1855.

Surface des vignes : 100 hectares.

Cépages : sémillon 80 %, sauvignon 20 %.

Âge moyen des vignes : 30 ans, mais de très vieilles parcelles.

Production moyenne : 100 000 bouteilles.

Meilleurs millésimes : 1811, 1847, 1864, 1870, 1900, 1921, 1937, 1945, 1947, 1967, 1975, 1990, 2001, 2005, 2007, 2009.

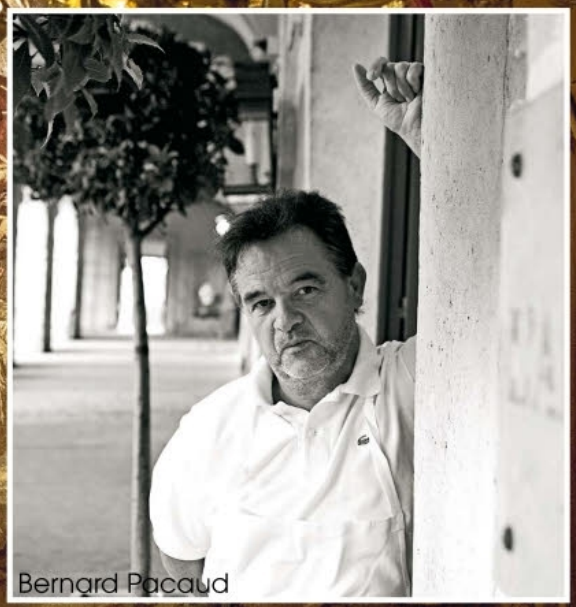
Institution à la Française

Installée – dissimulée ? - sous les arcades de la place des Vosges, épicentre du chic parisien, l'Ambroisie demeure contre vents et marées une institution de la gastronomie française, volontiers considérée à travers le monde comme le plus beau des « 3 étoiles ».

Avec élégance et discrétion, Bernard et Mathieu Pacaud y réalisent une cuisine sans fioritures, d'un luxe sans tapage, au service de produits d'exception et des plats les plus aboutis. Une adresse confidentielle et hors du temps, enchâssée dans un écrin d'histoire, où la modernité sublime la tradition en la respectant inconditionnellement. Ici on élabore une cuisine en usant de technique et de gourmandise sans pareilles et ce, en famille. On demande le père : né en 1947, Bernard Pacaud découvre le métier à Lyon dans le célèbre restaurant d'Eugénie Brazier.

Il poursuit sa formation au restaurant parisien La Méditerranée, puis rejoint La Coquille en qualité de second en 1973 et enfin le Vivarois du chef Claude Peyrot. En 1981 il ouvre sa première Ambroisie rue de Bièvre dans le 5e arrondissement de Paris. Le Guide Michelin lui décerne une première étoile l'année suivante, une deuxième un an plus tard et une troisième en 1988. Bernard Pacaud ouvre sa seconde Ambroisie dans le somptueux ex «Hôtel des Luynes» Place des Vosges dans le 4e arrondissement de Paris.

Le fils Mathieu est né en 1981. Il fait ses débuts à quinze ans auprès de Benoît Guichard chez Jamin puis au Plaza Athénée. Il s'enrichit ensuite de nombreuses expériences en France et à l'étranger. En 2003 Mathieu rejoint la brigade de l'Ambroisie. Père et fils se partagent désormais fourneaux et services.



Bernard Pacaud

Bernard et Mathieu Pacaud

Huîtres « spéciales »

chaudes au caviar golden, sabayon cresson

6 personnes

36 huîtres spéciales numéro 1
1 kg de sel de Guérande
250 g de caviar Golden

Sabayon cresson

1 botte de cresson
20 cl de crème fleurette
2 jaunes d'oeufs
Sel
Poivre du moulin
1 demi-citron jaune

Émulsion de xérès

1 jaune d'oeuf
20 cl d'huile de pépins de raisin
8 ml de vinaigre de Xérès
Sel

Huîtres

• Ouvrir les coquilles à l'aide d'un couteau à huîtres, détacher les huîtres et filtrer leur eau. Conserver les huîtres au frais dans le jus filtré. Bien nettoyer les coquilles.

Sabayon cresson

• Conserver les plus belles pluches de cresson et 36 belles feuilles pour le dressage.
• Dans un mélangeur, mettre le cresson lavé et séché, la crème et les jaunes d'oeufs.
• Passer la préparation au chinois. Assaisonner de sel et de poivre du moulin.
• Réserver au frais.

Émulsion de xérès

• Mixer le jaune d'oeuf avec 4 cl d'eau et le vinaigre de Xérès, assaisonner de sel et incorporer progressivement l'huile de pépins de raisin. Mettre en cornet.

finition et dressage

• À l'aide d'un cercle, coucher le gros sel légèrement humidifié bien tassé dans le fond des assiettes. Disposer les coquilles d'huîtres de façon harmonieuse. Entre chacune d'elles, placer une feuille de cresson, et, au centre, un bouquet.
• Dans un sautoir, cuire les huîtres dans leur eau pendant 30 secondes à léger frémissement, égoutter, sécher sur un linge propre. Réserver au chaud.
• Dans une casserole, sur feu doux, fouetter le sabayon jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante, finir en ajoutant le jus d'un demi-citron jaune.
Disposer les huîtres dans les coquilles, recouvrir de sabayon cresson et décorer d'émulsion de Xérès. Sur le dessus, déposer une quenelle de caviar Golden.

Feuillantine de langoustines
aux graines de sésame, sauce au curry

6 personnes

18 langoustines de 150 à 180 g chacune
200 g d'épinards
1 gousse d'ail
20 g de curry de Madras
Sel
Poivre du moulin

Appareil à feuillantines
100 g de farine
1 pincée de sel
1 pincée de sucre glace
3 blancs d'oeufs
30 g de beurre
30 g de graines de sésame blanc

Sauce curry
20 g de beurre
1 cuillère à soupe de curry de Madras
10 cl de crème double

Feuillantines

• Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, le sucre glace avec les blancs d'oeufs, puis incorporer le beurre fondu à température ambiante. Réserver au frais pendant 2 heures.

• Sur une plaque de cuisson légèrement beurrée, disposer l'appareil à l'aide d'un pinceau, en formant 12 disques très minces de 9 cm de diamètre, puis saupoudrer de graines de sésame.

• Faire cuire au four à 180 °C pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde.

Sauce curry

• Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter le curry et laisser cuire 1 minute environ, jusqu'à torréfaction. Déglacer avec 1 cuillère à soupe d'eau. Ajouter la crème et faire cuire à feu doux pendant 4 à 5 minutes à compter de la première ébullition.

• Écumer, laisser réduire de moitié.

Finition et présentation

• Décortiquer les queues de langoustines. Avec la pointe d'un couteau, pratiquer une légère incision sur le dessus afin de retirer les boyaux. Réserver au frais.

• Équeuter, laver les épinards, les sécher sur un linge propre. Faire fondre le beurre jusqu'à l'obtention d'une coloration noisette. Cuire les épinards dans le beurre noisette pendant 30 secondes en les remuant à l'aide d'une fourchette piquée d'une gousse d'ail.

• Assaisonner les queues de langoustines de sel et de poudre de curry, puis les poêler avec un peu d'huile d'olive, pendant 1 minute de chaque côté. Réserver sur une feuille de papier absorbant.

• Réchauffer la sauce curry et l'émulsionner au mixeur plongeant.

• Disposer au centre de chaque assiette un cercle de 9 cm de diamètre, ranger les épinards, y déposer une feuillantine, 3 queues de langoustines en alternance avec quelques feuilles d'épinards. Surmonter d'une seconde feuillantine. Dresser en cordon la sauce curry bien chaude.

Oeuf mollet,
fondant de mélisse, asperges vertes et caviar

6 oeufs
6 asperges « Demoiselles »
4 tranches fines de pain de mie
200 g de caviar
Sabayon mélisse
3 jaunes d'oeufs
20 cl de crème fleurette
100 g de mélisse
1 cl de jus de citron
Sel
Poivre du moulin

6 personnes

Sabayon mélisse

• Déposer les jaunes d'oeufs dans une cuve de mixeur, ajouter la crème fleurette, assaisonner de sel et de poivre du moulin, mixer pendant 1 minute. Réserver au frais.

• Laver la mélisse à l'eau claire, et en conserver 6 sommités pour le dressage. Dans une casserole d'eau bouillante salée, blanchir la mélisse pendant 2 minutes. Rafraîchir, égoutter puis placer dans une cuve de mixeur. Y ajouter la moitié du sabayon préalablement réalisé. Mixer le tout pendant 2 minutes. Passer la préparation au chinois fin. Réserver au frais les deux préparations.

Oeufs

• Cuire 6 oeufs dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 4 minutes. Débarrasser dans un bain d'eau glacée. Une fois bien refroidis, écaler les oeufs très délicatement.

Finition et présentation

• À l'aide de deux emporte-pièce de forme ronde de 5 cm et 1 cm de diamètre, détailler des disques de pain de mie fraîchement toasté, afin d'obtenir un toast melba.

• Laver et écussonner les asperges. Les cuire dans une eau bouillante très salée pendant 3 minutes. Les rafraîchir légèrement. Ne conserver que les pointes sur une longueur de 12 cm, puis retailler en deux tronçons. Réserver à température.

• Placer les oeufs mollets dans une casserole avec de l'eau à 75 °C pendant 5 minutes. Pendant ce temps, monter séparé ment le sabayon sur feu doux à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'un ruban, c'est-à-dire d'une texture homogène et mousseuse.

• Ajouter le jus de citron dans le sabayon nature. Conserver la préparation au chaud.

• Dans une assiette creuse, à l'aide d'un cornet, réaliser des points de sabayon nature et mélisse. Déposer au centre 4 tronçons d'asperge afi n de constituer un socle, y déposer l'oeuf mollet préalablement nappé de sabayon mélisse, jonché d'un toast melba et d'une sommité de mélisse.

• Accompagner d'une cuillère à entremets de caviar.

Escalopines de bar
à l'émincé d'artichauts, nage réduite au caviar

6 personnes

1 bar de 3 kg
250 g de caviar Osciètre Gold
Garniture aromatique
1 vert de poireau
3 échalotes
1 demi-fenouil
2 gousses d'ail
Émincé d'artichauts
6 gros artichauts
1 jus de citron
10 cl d'huile d'olive
10 cl d'eau
1 botte d'aneth frais
Sel
Poivre du moulin
Nage réduite
10 cl de Noilly Prat
10 cl de crème double
20 g de beurre
Poivre du moulin

Bar

• Écailler et lever les fi lets, réserver les arêtes et la tête pour le fumet. Retirer toutes les arêtes centrales des fi lets. Tailler en biais dans les fi lets des escalopines d'1 cm de largeur. Réserver au frais. fumet

• Dans une sauteuse, faire suer les arêtes et la tête, ajouter la garniture aromatique préalablement lavée et fi nement émincée. Faire étuver l'ensemble pendant 10 minutes.

• Mouiller à hauteur avec de l'eau et laisser cuire 20 minutes. Passer au chinois étamine.

• Faire réduire des deux tiers. Réserver au chaud.

Artichauts

• Tourner les artichauts, ôter le foin, et réserver dans de l'eau froide avec le jus d'un demi-citron.

Nage

• Faire réduire à glace le Noilly Prat, ajouter 10 cl de fumet, faire réduire à nouveau à glace. Ajouter la crème et laisser cuire 5 minutes à feu doux. À l'aide d'un mixeur, incorporer le beurre et réserver au chaud. Poivrer légèrement.

Émincé d'artichauts

• Émincer les artichauts en tranches fines d'1 mm d'épaisseur.

• Dans une casserole, faire suer très rapidement l'émincé d'artichauts dans l'huile d'olive.

• Ajouter le jus du demi-citron restant, puis saler légèrement et poivrer. Mouiller avec de l'eau, couvrir et laisser cuire 2 à 3 minutes jusqu'à évaporation totale. Débarrasser sur une feuille de papier absorbant et saupoudrer d'aneth frais ciselé.

Finition et présentation

• Assaisonner les escalopines de bar, les passer dans une poêle antiadhésive pendant 1 minute de chaque côté, sans coloration.

• Au centre de l'assiette, déposer un cercle de 9 cm de diamètre, y ranger l'émincé d'artichauts. Retirer le cercle, et disposer le bar en rosace.

• Incorporer délicatement le caviar dans la nage tiède, puis la verser tout autour de la préparation.

Poularde de Bresse demi-deuil

hommage à la Mère Brazier

6 personnes

2 poulardes de 2,2 kg minimum
2 truffes noires fraîches de 60 g
30 cl de crème double
2 jaunes d'oeufs
Gros sel
Garniture
12 carottes fanes
6 blancs de poireaux
2 coeurs de céleris branches
Garniture aromatique
3 verts de poireaux
1 céleri branche
6 carottes

Poulardes

• Vider et préparer les poulardes. Réserver toutes les parures (cous, ailerons, etc.) pour le fond.
• Éplucher les truffes, réserver les parures. Découper 16 tranches de 2 mm d'épaisseur et les glisser entre la peau et la chair de la volaille, 2 sur chaque cuisse et 2 sur chaque suprême.
• Ajouter le gros sel à l'intérieur des volailles, puis les emmailloter chacune dans une grande feuille de papier sulfurisé humide. Attacher chaque volaille avec une ficelle fine pour éviter qu'elles ne se déforment. Réserver au froid pendant 2 heures.

Fond de volaille

• Dans 5 litres d'eau, placer les parures de poulardes, porter à ébullition, bien écumer, puis ajouter la garniture aromatique préalablement lavée, épluchée et tailler en gros morceaux. Laisser cuire pendant 40 minutes puis filtrer.

Légumes

• Laver et éplucher tous les légumes, garder les carottes entières, découper dans les blancs de poireaux 12 morceaux en forme de biseau. Retirer les premières côtes de céleris pour ne garder que le coeur tendre. Cuire à la vapeur tous les légumes individuellement, saler légèrement, vérifi er chaque cuisson puis les réserver au chaud, couverts d'un papier sulfurisé humide.

Poulardes

• Porter le fond de volaille à forte ébullition, y pocher les poulardes à petit frémissement pendant 45 minutes à couvert. Hors du feu, laisser reposer au chaud pendant 20 minutes.

Finition et présentation

• Écraser à la fourchette les parures de truffes.
• Une fois les poulardes reposées, réserver 30 cl de jus de cuisson, bien le dégraisser.
• Faire réduire à glace, ajouter la crème double et laisser cuire 10 minutes.
• Hors du feu, lier la sauce avec 2 jaunes d'oeufs battus avec 1 cuillère à soupe de crème.
• Veiller à ne plus faire bouillir. Filtrer et passer la sauce au chinois étamine et réserver au chaud.
• Découper les poulardes, les dresser sur des grandes assiettes creuses bien chaudes, servir accompagnées des légumes, napper avec la sauce dite suprême et parsemer de l'écrasé de truffe.

La Mère Brazier : une institution lyonnaise

L'établissement de la Mère Brazier a été fondé en 1921 par Eugénie Brazier, alors âgée de 26 ans. En reprenant ce petit estaminet pour une poignée de francs, la jeune fermière a conquis les palais des plus fins gourmets de l'époque. Hommes politiques et personnalités issues de milieux divers se succèdent ainsi depuis près d'un siècle aux tables de ce restaurant devenu institution.

Qui es-tu poularde de Bresse ?

Je suis – enfin, j'étais - une volaille femelle sélectionnée parmi les poulettes les mieux conformées, les plus rondes et les plus lourdes au moment de la mise en épinettes. Elles sont en général âgées de plus de 22 semaines. On surveille le prolongement de leur engraissement ou finition durant 4 semaines au minimum tout au long de l'année afin d'éviter l'entrée en ponte tout en permettant le persillé de la chair : salle de finition assombrie, alimentation particulière... L'engraissement prolongé de la poularde lui assure une chair extrêmement tendre et juteuse, caractères accentués par la pratique du roulage sur les poulardes commercialisées à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Brioche en pain perdu,

Mais d'où vient exactement le pain perdu ?

Le pain perdu est un mets à base de pain trempé dans un mélange de lait et d'œuf puis cuit. Il est connu dans de nombreuses régions du monde sous diverses appellations comme pain doré au Canada ou pain crotté dans le Nord de la France. Comme l'indique sa composition, à l'origine, le pain perdu est un mets de pauvre. Il permet de donner un peu de goût et de consistance à du pain rassis à l'aide d'ingrédients bon marché. Il reste toujours un mets facile à préparer, bon marché et agréable à consommer. Pas perdu pour tout le monde : il a regagné quelques lettres de noblesse en ayant été repris par les cuisiniers qui l'ont enrichi de saveurs telles que la cannelle, il est aussi devenu un élément de desserts soignés proposés dans les restaurants gastronomiques !

oreillons d'abricots rôtis aux amandes fraîches

6 personnes

Brioche mousseline
350 g de farine
30 g de sucre
4 oeufs
170 g de beurre fondu
15 g de levure de boulanger
10 cl de lait
8 g de sel
20 g de beurre
Abricots rôtis
12 abricots bien mûrs
60 g de beurre
30 g de miel d'acacia
30 g d'amandes fraîches émondées
Chantilly à la vanille
10 cl de crème fleurette
60 g de mascarpone
1 gousse de vanille
30 g de sucre
Sirop
20 cl d'eau
100 g de sucre
3 gouttes d'essence d'amande amère
1 gousse de vanille

Brioche mousseline (la veille)

• Mettre la farine dans un saladier, faire un puits au milieu et ajouter le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu et la levure délayée dans le lait tiède. Mélanger le tout énergiquement afin d'obtenir une pâte très souple. Dès que la pâte se décolle des parois du saladier, la débarrasser. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure pour permettre une pousse.
• Rompre la pâte, former 2 boules de 300 g, les placer dans des moules à brioche mousseline de forme cylindrique de 12 cm de diamètre sur 18 cm de haut.
• Ne pas garnir le moule au-delà d'un tiers.
• Laisser faire une seconde pousse dans un endroit tempéré.
• Lorsque la pâte a triplé de volume, cuire au four à 180 °C pendant 35 minutes.
• Démouler et réserver dans un endroit sec.

Abricots rôtis

• Laver les abricots, les couper en deux et ôter le noyau.
• Beurrer généreusement un plat de cuisson, disposer les oreillons d'abricots côté pulpe vers le bas. Napper de miel, ajouter les amandes fraîches. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé légèrement humidifi ée. Faire cuire au four pendant 6 minutes à 210 °C, puis réserver à température à ambiante.

Chantilly à la vanille

• Monter la crème fleurette en chantilly.
• L'incorporer au mascarpone avec le sucre. Parfumer avec les grains d'une gousse de vanille.

Sirop

• Porter à ébullition l'eau et le sucre puis ajouter l'essence d'amande amère pour obtenir un sirop.

Présentation

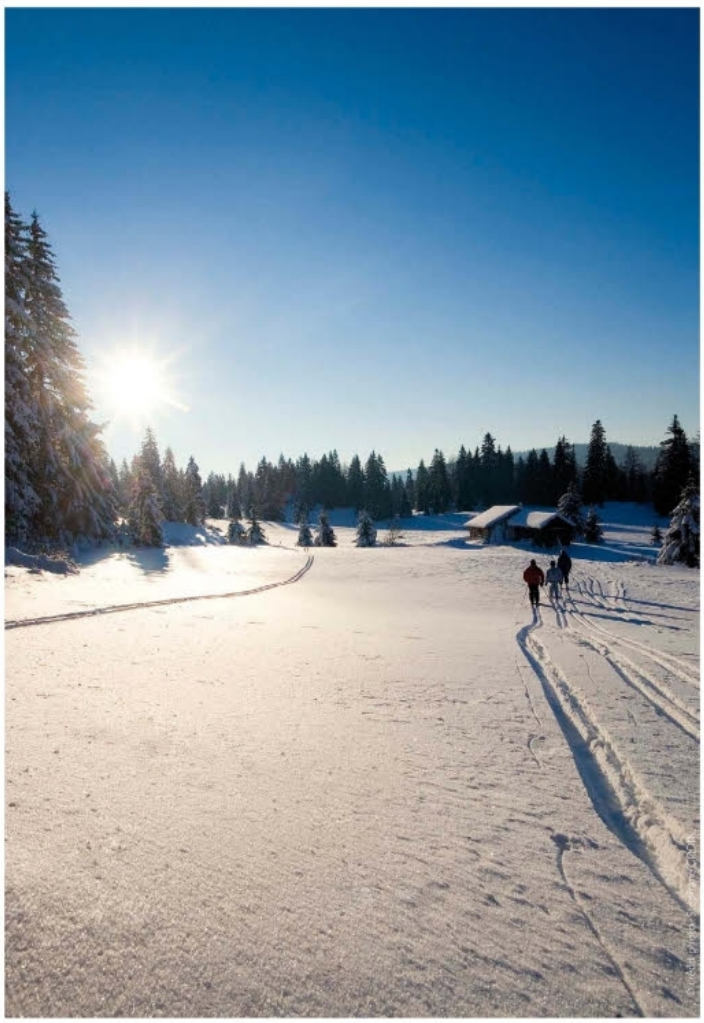
• Découper 6 belles tranches de brioche de 3 cm d'épaisseur et les imbiber légèrement de sirop.
• Dans une poêle, faire fondre 20 g de beurre, ajouter 2 cuillères à soupe de sirop et laisser former un caramel très peu coloré. Dorer les tranches de brioche de chaque côté jusqu'à ce qu'elles obtiennent une belle coloration. Réserver sur une grille.
• Placer une tranche de brioche au centre de chaque assiette à dessert.
• Dresser dessus les abricots rôtis tièdes.
• Accompagner d'une quenelle de crème chantilly.
• Décorer d'une gousse de vanille et d'amandes fraîches.

Le retour d'un incontournable

C'est au cœur du Massif Jurassien, terroir qui lui confère son intense richesse aromatique que le Comté AOP est produit selon un savoir-faire artisanal.

Elaboré par les maîtres fromagers puis patiemment affiné sous la main experte du maître de cave, le Comté développe sa personnalité au fil des mois. Chaque meule raconte une histoire : celle d'un terroir, d'une saison, du lien qui unit les hommes à leur terre, et celle des précieux secrets de fabrication transmis de génération en génération. Doté d'une exceptionnelle palette d'arômes et de saveurs, le Comté se prête à toutes les envies créatives.

Simples et rapides à préparer ou plus élaborées, les recettes hivernales à base de Comté permettent de partager un moment convivial autour d'un bon repas chaud les soirs d'hiver au coin d'un feu de cheminée... Cuisine qui donne à l'hiver des accents gourmands et chaleureux... Et puis comme vous le savez, le Comté, on l'aime sans compter !



Saltimbocca de veau
au Comté, wok de légumes et jus de truffe

4 personnes

4 tranches de +/- 160 g et 0,5 cm d'épaisseur de noix de veau
2 tranches de jambon de la vallée de la Sure
75 g de Comté en fines tranches
3 jeunes carottes
4 asperges blanches
6 radis
100 g d'haricots verts
100 g de petits pois écossés
Pommes de terres nouvelles avec leur pelure
Sel et poivre
1dl de jus de veau
1 dl de jus de truffe
1 dl de crème fraîche

Préparation des saltimbocca :

- Déposer sur chaque pièce de veau une tranche de jambon et de Comté.
- Plier l'ensemble en deux et maintenir avec un cure-dent.
- Faire cuire dans une poêle en veillant à ce que le veau reste juteux et le Comté légèrement fondant.

Préparation de la sauce :

- Préparer les asperges, les petits pois, les haricots verts, les radis et les pommes de terre et faire cuire séparément. Faire chauffer un wok et cuire les légumes avec un oignon très finement haché. Saler et poivrer.

Préparation des légumes :

- Confectionner une sauce par réduction avec le jus de veau, la crème fraîche et le jus de truffe. Avant de servir, ajouter quelques morceaux de beurre pour une bonne émulsion de la sauce.
- Pour que tout soit parfait : Faire refroidir rapidement chaque légume cuit séparément pour conserver tout son goût.

Cassolette de homard
et poireaux au Comté présentée en croûte

Pour 1 portion :
1 petit homard
1 cuillère à soupe de blanc de poireau émincé
20 g de Comté
1 petite échalote hachée
50 ml de crème liquide
Sel, poivre
1 rond de pâte feuilletée de 12 cm de diamètre
Le jaune d'un oeuf

- Cuire le homard de façon traditionnelle au court bouillon.
- Faire fondre le Comté dans de la crème accompagné du poireau et de l'échalote hachée. Découper le homard en petits morceaux. Les déposer dans la mini-cocotte. Les couvrir avec la sauce. Rectifier sel et poivre
- Prendre le rond de pâte feuilletée et le fixer sur la mini-cocotte comme un couvercle. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte de jaune d'oeuf, la coloration s'en trouvera améliorée. Mettre au four 200°C pendant +/- 10 min, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée.

FICHE D'IDENTITÉ DU COMTÉ

Fromage AOP de garde à pâte pressée cuite, le Comté est produit artisanalement au coeur du Massif Jurassien, avec du lait cru de vaches de races Montbéliarde et Simmental française. Près de 576 espèces végétales ont été recensées sur le terroir de 60 fruitières étudiées (sur les 160 que compte le territoire AOP) ! Selon l'endroit et l'époque de l'année où elles broutent, les vaches transmettent au lait et donc au Comté toute la richesse et la diversité du terroir jurassien. Elaboré par les maîtres fromagers puis patiemment affiné par le maître de cave, le Comté développe sa personnalité au fil des mois. Chaque meule raconte l'histoire d'un terroir, d'une saison, et révèle les précieux secrets de fabrication transmis de génération en génération, depuis des siècles. Le Comté a reçu l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1958. L'Union Européenne l'a reconnu Appellation d'Origine Protégée en 1996.

Risotto de Saint-Jacques au Comté

4 personnes

12 Noix de Saint-Jacques sans corail
250 g de riz à risotto Arborio
200 g de Comté
50 cl de bouillon (volaille et légume) assez corsé
1 échalote ciselée
40 cl de crème
150 g de beurre
5 cl de vin blanc
15 cl de jus de veau (1 cuillère à café de fond de veau diluée dans 15 cl d'eau)
Sel, poivre

- Faire fondre 100 g de beurre dans une grande casserole. Verser le riz et remuer immédiatement (les grains ne doivent pas attacher). Ajouter le bouillon au fur et à mesure de l'absorption du riz, puis lier avec 30 cl de crème. Ne pas cesser de remuer pendant 12 à 15 minutes. Réserver au chaud.
- Faire fondre l'échalote dans 25 g de beurre. Déglacer avec le vin blanc, le jus de veau et 10 cl de crème.
- Assaisonner, laisser réduire un peu et mixer. Réserver.
- Couper le Comté en lamelles avec un couteau économe. Remplir le fond de 4 ramequins avec ces lamelles, puis avec le risotto très chaud.
- Poêler les Saint-Jacques dans 25 g de beurre une minute de chaque côté. Au moment de servir, retourner les ramequins au centre des assiettes, répartir les Saint-Jacques autour et les napper de sauce.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

- Accord avec un vin du Jura : ce risotto s'accompagne volontiers d'un blanc de l'AOC L'Etoile (cépage Chardonnay).
- Accord avec un vin d'une autre région : un Alsace Riesling.

COMMENT LE CHOISIR ?

Les recettes et les accords vins/mets déterminent le choix du Comté. Jeune, il apportera de l'onctuosité aux plats et donnera du goût aux salades, sans dominer les autres ingrédients. Affiné plus longuement, il exprimera pleinement son intensité dans des accords simples.

Magret de canard en croûte de Comté et crème de morilles au savagnin

2 magrets de canard
6 tranches fines de poitrine fumée
150 g de Comté râpé
4 lamelles de Comté
50 g de beurre
1 jaune d'oeuf
400 g de pomme de terre (type bintje)
12 tomates cerise
250 g de farine (ou 150 g de farine et 100 g de farine de gaudes)
20 morilles sèches (réhydratées la veille)
3 échalotes finement ciselées
10 cl de crème double
Huile d'olive
10 cl de vin du Jura cépage savagnin
Sel, poivre

• Préchauffer le four à 180°C (th.6).
• Eplucher les pommes de terre et les couper en 12 tronçons de 1 cm d'épaisseur. Creuser légèrement au centre de chaque tronçon, saler, poivrer et garnir avec quelques gouttes d'huile d'olive. Passer au four 30 minutes.
• Dans ce même four chaud et en même temps que les pommes de terre, sécher 4 tranches de poitrine fumée et cuire légèrement les tomates cerise.
• Faire suer les échalotes dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les morilles égouttées et couvrir avec un peu d'eau et 5 cl de savagnin. Cuire 10 minutes et réserver les morilles d'un côté et le jus de l'autre.
• Réaliser une pâte brisée au Comté en travaillant la farine (ou le mélange des deux farines blé/gaudes) avec le beurre, le Comté râpé et un peu d'eau si besoin. Réserver.
• Quadriller le gras des magrets. Les colorer (des 2 côtés) à la poêle très chaude sans matière grasse. Réserver.
• Quand les pommes de terre sont cuites, vider le four et passer à 210°C (th.7).
• Etaler la pâte brisée en 2 abaisses d'une épaisseur de 3 mm. Réaliser 2 chaussons en posant un magret sur chaque abaisse, puis deux lamelles de Comté sur la longueur et enfin une tranche de poitrine fumée. Fermer chaque chausson, décorer avec le reste de pâte et dorer au pinceau avec le jaune d'oeuf. Cuire 10 minutes.
• Dégraisser et déglacer la poêle de cuisson des magrets avec 5 cl de savagnin et le jus de cuisson des morilles. Laisser réduire, puis ajouter la crème, saler, poivrer et ajouter 8 morilles entières. Mixer le tout quelques secondes et faire rebouillir. Vérifier l'assaisonnement.
• Dresser chaque assiette avec, par personne, 3 tranches de magret en croûte, 3 pommes de terre, 3 tomates cerise et 3 morilles et un peu de crème aux morilles. Servir très chaud et savourer.

Blancs de poularde, gelée de Vin Jaune, topinambours et Comté

4 personnes

2,5 gr de poudre d'agar-agar
10 cl de Vin Jaune du Jura
2 topinambours
120 gr de Comté
200 gr de blanc de poularde par personne

Préparation de la poularde :

• Cuire le blanc de la poularde à point. Réserver et maintenir à une température de 60 degrés.

Préparation des topinambours et du Comté :

• Faire cuire les topinambours dans de l'eau salée pendant 10 min et les couper en petits morceaux.

• Couper le Comté en petits cubes et le mélanger avec les topinambours. • Ajouter un peu de sel et réchauffer pendant 30 secondes.

Préparation de la gelée de vin jaune :

• Mélanger l'agar-agar et le Vin Jaune puis porter le tout à ébullition. Verser la préparation dans un pot, puis le placer dans un bac contenant de l'eau et des glaçons jusqu'à obtention d'une gelée (1 minute environ). Couper la gelée en petits morceaux.

Finition et dressage :

• Placer les topinambours et le Comté au milieu de l'assiette. Ajouter les morceaux de gelée par-dessus. Couper la poularde en tranches et la placer sur la préparation.

Suggestion :

• Ajouter une pincée de Poivre du Sichuan aux topinambours et au Comté, pour rehausser les saveurs des autres ingrédients. Faire rissoler 4 morilles fraîches au beurre salé à ajouter au-dessus des blancs de poularde. Remplacer éventuellement le Vin Jaune par un vin blanc typé du Jura.

Edouard Loubet
5 étoiles au Paradis

Edouard Loubet, chef et propriétaire du Domaine de Capelongue dans le Lubéron, vient d'être récompensé de 5 toques au guide Gault & Millau 2013. En 2012, seulement 12 chefs se voyaient récompensés de 5 toques. Edouard Loubet conforte ainsi son titre sur le podium des meilleurs chefs français. Sans balayer les institutions, à 42 ans il rejoint le cercle très fermé de la grande gastronomie française.

Au coeur d'un parc de 5 hectares, le Domaine de Capelongue invite à la détente et au dépaysement sur les terres provençales. Une ode à l'art de vivre teintée d'élégance et de confort contemporain où se côtoient harmonieusement le bassin de nage, le potager et les Monts du Lubéron. Le Domaine de Capelongue est une réelle entreprise familiale. Edouard Loubet doublement étoilé au guide Michelin propose dans son restaurant gastronomique des saveurs uniques et authentiques agrémentées de ses vins. Sa mère et sa femme Isabelle réalisent la décoration alliant chic et contemporain. Toutes deux reçoivent leurs visiteurs avec convivialité dans leur domaine.

Le Surhomme n'est peut-être pas à Capelongue, mais le dieu des hommes est sûrement cuisinier. Avant-goût paradisiaque !

le Domaine de Capelongue invite à la détente et au dépaysement sur les terres provençales

Sandre rôti

relevé d'une gastrique à l'angélique, dattes fraîches et boulgour, émulsion à la marjolaine corse

4 personnes

Pour le Sandre :
4 beaux pavés de sandre
10 g de beurre
20 g d'huile d'olive
sel fin, PM

Pour la Gastrique :
2 belles branches d'Angélique
80 g de sucre semoule
50 g de vinaigre blanc d'alcool
1/4 litre de vin rouge
2 pincées de poivre blanc moulu
5 g de fécule de pomme de terre

Pour les dattes
12 belles dattes fraîches
40 g de beurre
sel et sucre
100 g d'eau

Pour le boulgour :
120 g de boulgour
1/4 litre de fumet de poisson
80 g de beurre
sel

Pour l'émulsion de marjolaine corse :
8 branches de marjolaine corse
20 cl de fumet de poisson
20 cl de vin blanc
le jus d'un citron jaune
10 cl de lait
10 cl de crème liquide
sel et sucre semoule

Pour le dressage :
4 belle feuille d'Angélique
4 belle fleurs de marjolaine corse

• Demander à votre poissonnier de vous préparer 4 beaux pavés de sandre de 120 g environ.
Pour la cuisson utiliser une poêle anti-adhésive. Là faire préchauffer avec l'huile d'olive et le beurre. Assaisonner les pavés de sandre et les cuire côté peau pendant 5 min. Les débarrasser coté chair et les laisser reposer jusqu'au dressage de l'assiette.

• Dans une casserole mettre le sucre semoule à cuire jusqu'à obtention d'un caramel brun y ajouter l'angélique ciseler et déglacer au vinaigre blanc. Puis le vin rouge. Laisser réduire le tout d'un tiers. Poivrer et lier à la fécule de pomme de terre. Passer la sauce au chinois sur une feuille d'angélique. Laisser refroidir. Rectifier avec du sucre ou de l'eau pour avoir un acidulé équilibré.

• Couper les dattes en deux et ôter les noyaux. Les mettre dans une casserole avec le beurre, l'eau, le sel et le sucre. Laisser cuire à feu doux de manière à obtenir une cuisson mœlleuse et en beurrer. Garder le tout au chaud pour le dressage.

• Cuire le boulgour à l'eau comme pour un riz blanc. Mettre dans une casserole le fumet et le beurre, puis laisser réduire d'un tiers y ajouter le boulgour. Laisser cuire dans ce jus jusqu'à obtention d'une consistante d'un risotto moelleux. assaisonner et garder le au chaud jusqu'au dressage.

• Mettre dans une casserole le vin blanc et le fumet. Porter à ébullition. Y ajouter le jus de citron, le lait et la crème, faire bouillir. Rectifier l'assaisonnement. Mettre la marjolaine corse a infusé dans la sauce (5min a couvert). Passer le tout au chinois étamine et garder au chaud.

• Réchauffer le sandre 3 minutes au four. Mettre une belle quenelle de boulgour au centre de l'assiette, déposer dessus les dattes en bataille. Poser le sandre contre le boulgour. Emulsionner la sauce et mettre 2 cuillères dans chaque assiette. Agrémenter le tout d'un trait de gastrique d'angélique contre le pavé de sandre. Puis mettre la touche finale avec la feuille d'angélique et la fleur de marjolaine corse. Bonne dégustation.

Notre ami le Sandre

Le sandre doré européen (Sander lucioperca) est un poisson carnassier qui vit en eau douce mais peut s'adapter aux eaux saumâtres, dont la taille peut dépasser 1 mètre et le poids 15 kilos ! Poisson de fond, il aime avoir plusieurs mètres d'eau au-dessus de lui. Son excellente vision le rend efficace en faible luminosité. Il n'en est pas pour autant un chasseur nocturne, comme certains le pensaient, même s'il lui arrive de chasser pendant la nuit - surtout en été.
Certains le croient originaire uniquement du bassin du Danube ou du lac Balaton en Hongrie ; en réalité son aire de répartition d'origine (avant les introductions humaines) s'étendait de la rivière Elbe en Allemagne jusqu'au pied des monts de l'Oural. Il était très fréquent dans la plupart des cours d'eau et lacs d'Europe Centrale et de Russie occidentale, jusqu'à la mer Baltique au nord et la mer Caspienne et la mer Noire au sud. Cette espèce a été introduite dans de nombreuses régions d'Europe, parfois au détriment d'espèces autochtones.

Qui es-tu la Marjolaine Corse ?

Elle pousse au printemps ; fleurit en septembre. Elle aime autant les fossés que les murs et se rapproche de la menthe. Cette herbe parfumée s'apprécie dans beaucoup de recettes : soupe aux herbes, soupe de poissons, sauces... Le Jeudi saint on en mettait dans les omelettes et les chaussons avec de la menthe pouillot (Niolu). On la mangeait aussi avec de l'huile sur un morceau de pain. On coupait ses pointes feuillues jusqu'au début de l'été. On la conservait dans des bocaux en verre, on en faisait des bouquets que l'on pendait dans un endroit sec. On en mettait aussi sur les jambons après deux ou trois mois, après avoir enlevé le sel qui les recouvrait. Son parfum est apprécié des abeilles. Pour recueillir un essaim, on frotte l'intérieur d'une ruche avec la plante et les abeilles s'y pressent.

Késako la pommes calville ?

La Calville blanc d'hiver est une variété de pomme très ancienne. Elle était déjà cultivée par Pierre Le Lectier, procureur de Louis XIII en 1628. Elle est toujours aujourd'hui une des variétés préférées des amateurs de pommes de l'Ile de France. La Calville blanc fut cultivée primitivement en Normandie, aux environs d'Évreux, à Calleville, d'où elle prit son nom vers 1600. Elle est grosse, de couleur jaune, conique et côtelée, en « bonnet d'évêque ». Sa chair est blanche, fine et tendre avec son léger goût de banane. Elle est excellente en variété à croquer aussi bien qu'en compote. De plus, elle contient autant de vitamine C qu'une orange.

Simple filet de chevreuil, pomme Calville blanche & fuji sauté à l'Immortelle, (petit cari sauvage aux arômes de cumin)

1 Dos de Chevreuil
100 g de beurre
Sel fin
Poivre blanc moulu
1/4 l. Fond de Chevreuil
20 g de Chocolat Amer
50 g Sucre semoule
Carvi en poudre
Curry en poudre
Sel fin
2 Feuilles de Laurier
3 pommes Calville

4 personnes **Préparation : 20 mn**

La Viande

Désossez le dos et gardez les carcasses pour faire un fond de chevreuil. Dénervez les filets. Salez et poivrez,
mettre à colorer (tous les côtés) dans une poêle avec du beurre. Retirez et laissez reposer. Réservez la poêle
pour la sauce.

Sauce

Mettre le sucre et le chocolat à caraméliser, ajoutez le carvi et le curry. Déglacez au vin rouge et fond de
chevreuil. Amenez à ébullition, et liez à la fécule de pomme de terre. Salez et poivrez.

Garniture

Epluchez les pommes et les découper en dés. Faire chauffer une poêle à sec. Dès que la poêle « fume », ajoutez les pommes, la confiture et le carvi et curry. Remuez et débarrassez (attention : ne pas faire une compote)

Dressage

Disposez les pommes dans un cercle sur l'assiette. Coupez les filets en rondelles de 1 cm, et
les poser autour. Faire chauffer à la salamandre. Disposez la sauce autour et décorez avec
les poudres de curry et carvi.

Côte de sanglier

au gros sel, cuit dans son foin, relevé à la coriandre, olives vertes et limaçons

2 Carrés de Sanglier 6 côtes
1 botte de foin mélangé avec un peu de coriandre
500 gr de bouillon de légumes
100 gr de lard maigre
1 litre de vin rouge
1 kg d'os de sanglier
1 oignon brûlé
50 gr de Coriandre
1/4 litre de crème
20 escargots
20 olives Vertes fraîches blanchies
5 gr de fleur de sel
4 gr de poivre
1 feuille de laurier
6 baies de genièvre
200 gr de beurre

6 personnes

• Demander à votre boucher qu'il pare à vif les carrés de Sanglier en laissant les côtes accrochées au filet de façon à ce que la maîtresse de maison n'ait pas de problème avec les os lors du découpage. Dans une sauteuse, faire colorer les os de Gibier que votre boucher vous aura cassé en menus morceaux. Parsemer de quelques bouts de lard et ajouter la garniture aromatique déglacée au vin rouge qui est à laisser réduire de moitié. Ajouter le bouillon de légumes. Faire réduire au 1/4 environ à feu doux, à couvert.

• Faire suer le lard maigre. Bien saisir les carrés suffisamment assaisonnés de 4 à 5 minutes sur chaque face environ. Puis, les retirer, dégraisser la cocotte et la remplir de foin. Placer les carrés délicatement rangés et recouverts de foin et de quelques brins de coriandre. Ajouter le reste du lard découpé en petits dés qui seront à parsemer sur les carrés afin de nourrir la chair. Mettre à four très chaud (250°) pendant 15 minutes.

• Passer le jus, vérifier l'assaisonnement. Au moment de dresser vos assiettes, il faudra monter au beurre ce jus (100 gr de beurre) et ne pas hésiter à le corser, à le poivrer. Dans une petite russe, faire réduire la crème d'1/4. Puis, ajouter un jus de citron et les queues de coriandre à infuser. Saler et sucrer cette crème qui doit s'épaissir et être aigre douce. Passer sur les olives vertes et les escargots qui seront à dresser le long de la côte de sanglier. Les deux sauces s'accorderont sans se mélanger.

• Déguster un escargot et une olive avec un morceau de sanglier. Celui-ci n'ayant pas mariné, il serait préférable de le manger rosé. Parsemer l'assiette de quelques épluches de coriandre et fleur de sel. Il est impératif avant de découper les carrés, d'ouvrir la cocotte devant vos invités. C'est une recette très facile à réaliser et aromatique.

Betterave rouge

soufflée en sucre, pulpe de pruneaux, moelleux & mousse «pêché mignon»

betterave soufflée
500 g de sucre
75 g de glucose
200 g eau
7 gr de colorant rouge
8 gr de colorant violet
1 gr d'acide tartrique
bâton du noix de pépé
840 g de beurre
840 g de sucre
900 g de noix moulues
560 g de blanc
420 g de farine
le jus cassis laurier et betterave
6 feuilles de laurier
400 g de cassis
500 g d'eau
150 g de sucre
1 betterave
le crumble
200g beurre
200 g sucre
50 g sucre glace
70 g poudre amande
200 g de farine
350 g de nougatine hachée
Péché mignon
100 g d'eau
280 g de sucre
120 g de blancs d'oeufs
3 feuilles de gélatine
5 gr de noix de muscade
5 gr de cannelle
1 L de crème fouettée
Chips de betterave
300 gr Betterave cuite
300 gr de sirop à 30°
Pulpe de pruneau
150 g de pruneaux pochés au sirop
200 g de pruneaux secs

8 personnes | Préparation : 60 mn | Cuisson : 35 mn
Séchage des chips : 2 H

Pour la betterave souffle
• Faire un sucre avec 500 g de sucre, 75 g de glucose, 200g d'eau. Cuire à 139°, ajouter une pointe d'acide tartrique et du colorant rouge/violet.
Monter à 150°, débarrasser sur silpat et satiner le sucre avant de l'utiliser.

Pour le bâton du noix de pépé
• Blanchir le beurre et le sucre, ajouter les noix moulues, mélanger l'ensemble.
Monter les blancs en neige et incorporer les délicatement en terminant par la farine tamisée.
Mouler et cuire à 180°C

Pour le jus de cassis laurier et betterave
• Faire bouillir l'eau avec le sucre et les feuilles de laurier, verser sur les cassis.
Mixer les 3/4 quart du cassis avec le jus et garder le reste en garniture.
Passer le jus au chinois sur les feuilles de laurier, réserver au frais en ajoutant la betterave en brunoise.

Pour le crumble
• Mélanger les 5 ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée.
Cuire le crumble et mélanger la nougatine hachée.

Pour la chips de betterave
• Faire des lamelles à la machine à jambon, très fine, verser un sirop à 30° bien chaud, laisser refroidir, égoutter, mettre les chips sur silpat et cuire pendant 2H à 100 °C.

Pour la pulpe de pruneaux
• Mélanger le pruneau au sirop et le pruneau sec. Mixer le tout afin d'obtenir une marmelade. Rajouter à la fin une petite Brunoise de Pruneau.

Pour la mousse péché mignon
• Faire un sirop avec 100 gr d'eau et 250 gr de sucre, le monter à 121°.
Monter les blancs en neige. Verser sur le sirop dessus.
Laisser tourner au batteur jusqu'à ce que la meringue italienne soit à 50°.
Incorporer la gélatine et la crème fouettée délicatement. Ajouter la cannelle et la muscade.
Débarrasser au réfrigérateur.

Pour le dressage
• A l'aide d'une lampe à sucre faire tempérer la masse de sucre. Réaliser ensuite 8 belles boules en sucre légèrement allongées de manière à leur donner la forme d'une betterave. Percer celle-ci avec un vide pomme chauffer à la flamme. Les garnir de mousse péché mignon et d'un peu de crumble. Dans l'assiette faire une virgule de coulis de cassis laurier, poser une quenelle de pulpe de pruneau . Déposer la betterave soufflée au centre de l'assiette. Planter dans la pulpe de pruneau une belle chips de betterave.

Anne Sophie Pic

femme de (bon) goût, femme de tête et de cœur !

©Mickael Roulier

Si son prénom inspire la douceur et la délicatesse, son nom rappelle que le caractère est fait d'émotions et de choix. Aussi de cuisinière issue de cette prestigieuse lignée de chefs (de cuisine), a-t-elle su très tôt que la modernité exigeait qu'elle se forme à devenir chef (d'entreprise).

Bien sûr, enfant, la sortie de l'école avait un parfum particulier pour Anne-Sophie qui succombait aux subtils choux à la crème que lui offrait le pâtissier de la maison et ne résistait pas plus aux écrevisses qui mijotaient dans les grandes marmites en cuivre. Son goût s'est forgé presque à son insu, dans une relation intime à ses parents. Même si elle a su très tôt que son avenir était en cuisine, elle a également tenté de suivre un autre chemin....

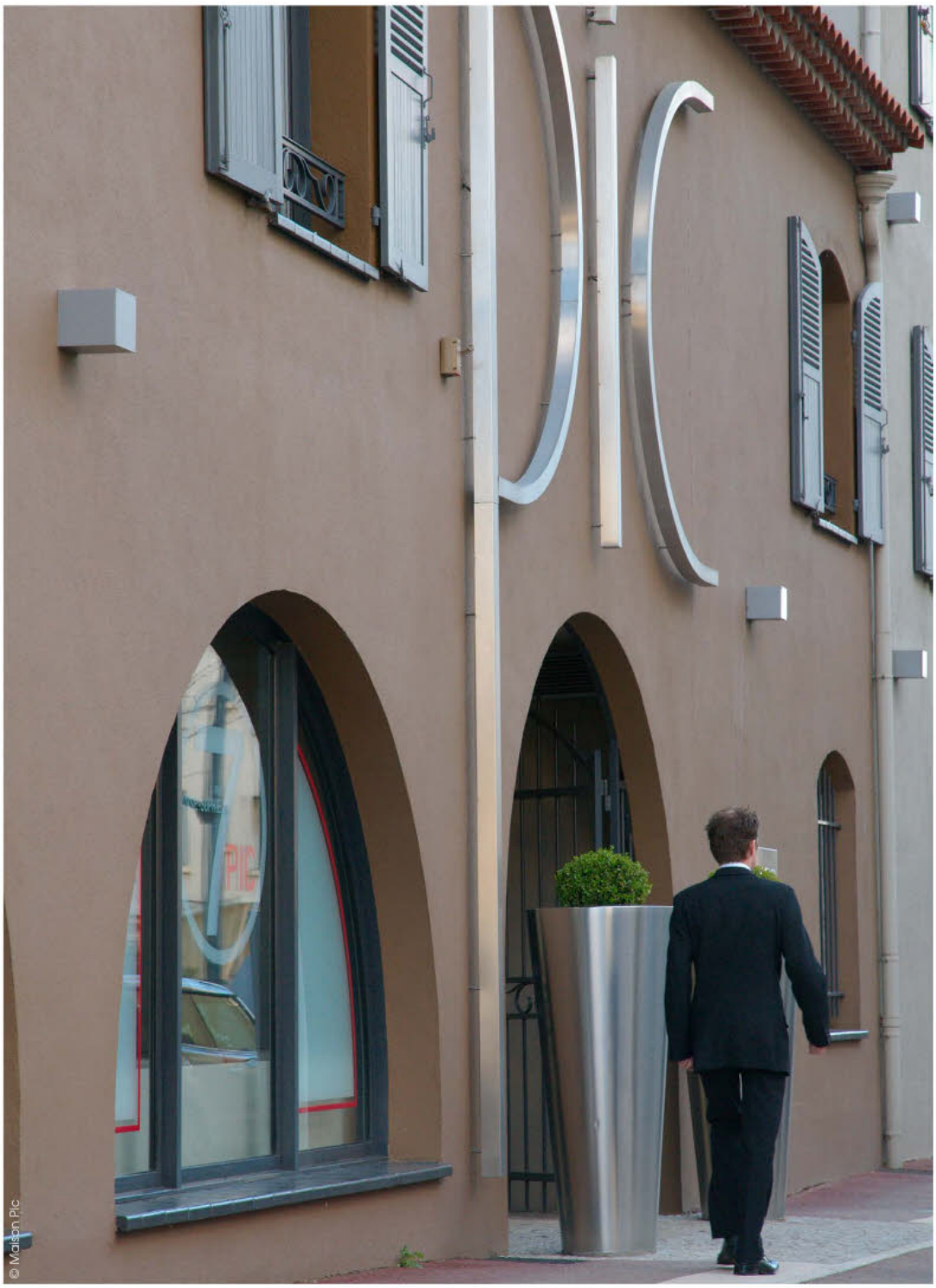
En intégrant une grande école de gestion, elle quitte le cocon familial pour découvrir le monde et l'entreprise ; elle voyage, de Paris aux États-Unis en passant par le Japon, pays d'où elle ramènera d'autres expériences gustatives. Elle y rencontre aussi et surtout son futur mari, David Sinapian.

Rentrée à Valence, elle déclare à son père vouloir se consacrer à sa vraie passion. Jacques Pic place donc sa fille en cuisine et envisage pour elle un apprentissage en école hôtelière mais le destin en décide autrement et son décès en septembre 1992 bouleverse les projets de chacun. Anne-Sophie ne restera que neuf mois en cuisine parce qu'elle n'y trouve alors pas sa place et occupera ensuite les fonctions liées au bon fonctionnement de l'établissement. Mais elle sait que son avenir est en cuisine.

Avec son mari en charge de l'administration de l'hôtel, rénové et agrandi en 1997, elle préside au devenir de l'établissement qui compte 80 employés. Travail récompensé en 2007 par l'obtention de la 3ème étoile et de nombreuses distinctions. Aujourd'hui, entourée d'une équipe qui lui ressemble, Anne-Sophie, la cuisinière, puisque c'est le titre qu'elle revendique, crée, invente, innove.

© François Gaz

© Stéphane Asseline

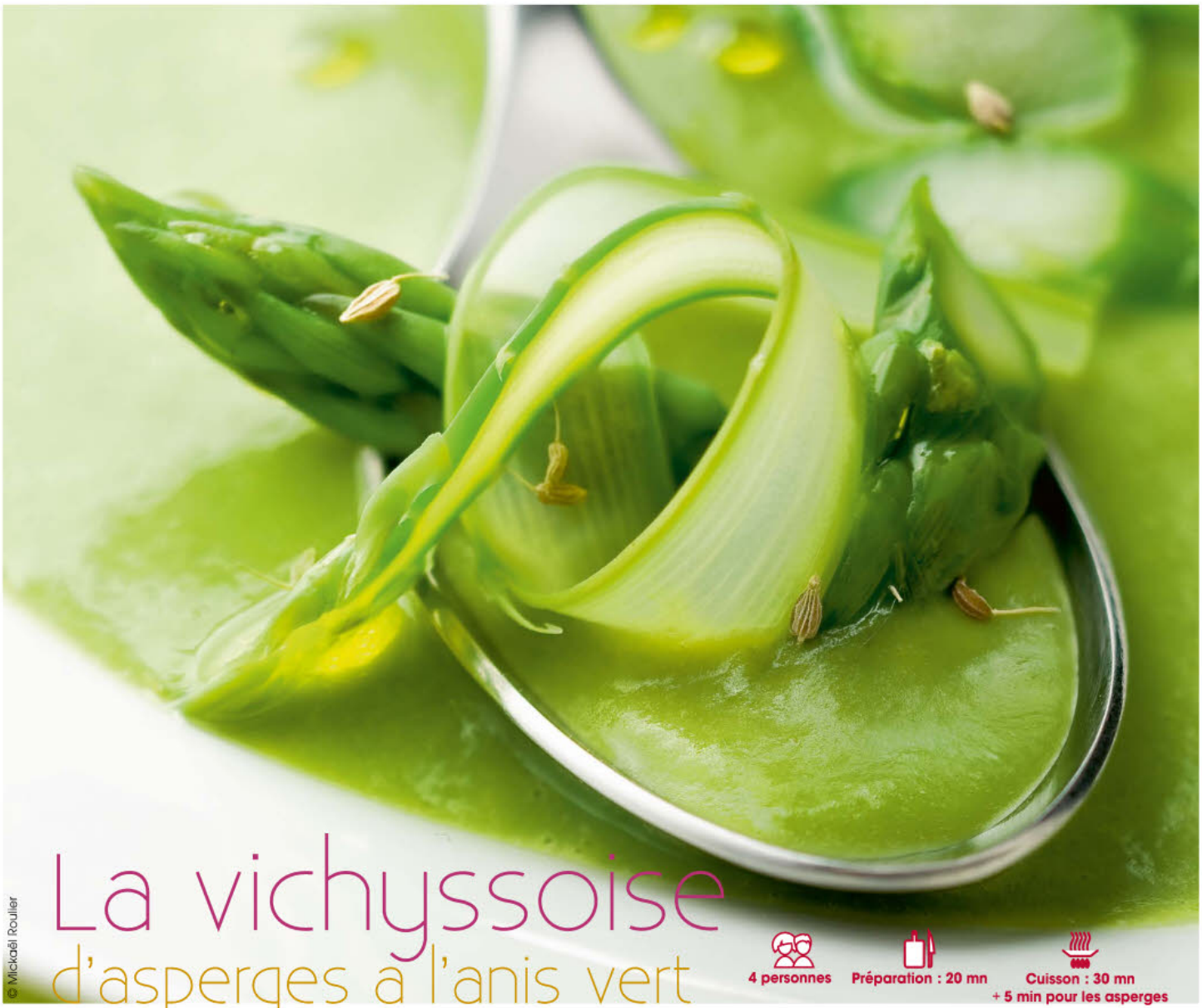

PIC
© Maison Pic

© Stéphane Asselina

© François Gé

Une histoire qui ne manque pas de piquant

La Maison Pic a plus d'un siècle. Quatre personnalités fortes s'y sont succédé.
Tout commence en 1891, quand Sophie Pic recevait dans son café du Pin au-dessus de Saint-Péray, et réalisait avec amour une authentique cuisine du terroir. L'Auberge du Pin acquiert une vraie renommée et les gastronomes viennent nombreux savourer les fricassées de volailles, gratins, boudins et lapins sautés qu'elle cuisine à la perfection.
Vers 1920, André Pic qui a passé une grande partie de son enfance à regarder sa mère s'affairer lui succède. Après un apprentissage dans des établissements renommés de la région, à Lyon et à Paris, cet excellent cuisinier attire une clientèle qui, avec les premières automobiles, n'hésite pas à faire le déplacement pour goûter un lièvre à la broche, une poularde en vessie, un boudin Richelieu, un homard à la crème ou les écrevisses du Duzon, la rivière voisine. En 1934, le guide Michelin consacre le restaurant en lui décernant la troisième étoile et André Pic comprend alors qu'il lui faut passer à une autre dimension.
En 1936, il transfère son hôtel et son restaurant au coeur de Valence sur la célèbre Nationale 7. Son fils Jacques qui s'est longtemps senti une vocation pour la mécanique des belles cylindrées mènera le restaurant à sa pleine maturité. Nouvelles tendances culinaires, palette audacieuse d'accords de saveurs avec un goût particulier pour les sauces et les poissons. La forte personnalité de Jacques se retrouve dans sa cuisine comme son exigence, sa sincérité et son humilité.
En 1997, c'est au tour d'Anne-Sophie Pic, quatrième du nom, d'entrer en cuisine...
Si l'on devait ne retenir que trois mots de sa cuisine, ce serait le respect, la saveur et la simplicité. Une simplicité – toute féminine - qui s'amuse de la recherche de la perfection et s'affirme dans la franchise des goûts. Anne-Sophie Pic travaille avec pêcheurs, maraîchers, éleveurs qui lui transmettent un savoir qu'elle peut ensuite s'approprier à l'envie. Son exigence personnelle la mène constamment à la volonté de maîtriser les cuissons, trouver l'équilibre des assaisonnements, pour découvrir le produit exalté.
Des légumes, beaucoup, des poissons qu'elle exprime avec fantaisie et quelques viandes.
Pas de déstructuration mais la recherche de la quintessence du goût, la précision, la simplicité de la façon. Une recherche du sucre dans le légume d'où la naissance de chutneys sucré/salé, un sentiment pour l'acidité, et le charme très prononcé des structures
évanescentes, des émulsions qui amènent de la douceur. Toujours une surprise cachée, une pointe d'acidité, une nuance de couleur, la touche féminine, sensuelle, délicate.
A quelques pas du restaurant, l'atelier de cuisine créé en 2008 par Anne-Sophie– Scook -, lieu contemporain, école orientée sur le partage des savoirs et des émotions. Là, les amateurs et les professionnels apprennent véritablement la cuisine. Pas de complexe autorisé en ce lieu, juste l'envie de découvrir.
Alors qu'en 2009 la Maison Pic fête ses 120 ans d'existence, que trois générations furent honorées des fameuses trois étoiles, Anne-Sophie décide de pratiquer son art hors les murs et prend la direction des cuisines du Beau Rivage Palace de Lausanne et de son restaurant éponyme parisien. Anne Sophie Pic et David Sinapian ont ainsi imaginé un nouveau monde... à découvrir.



© Mickaël Roulier

La vichyssoise d'asperges à l'anis vert

4 personnes | Préparation : 20 mn | Cuisson : 30 mn + 5 min pour les asperges

La vichyssoise d'asperges :
1/2 oignon blanc
150 g de blancs de poireau
200 g d'asperges
150 g de pommes de terre
1 trait d'huile d'olive
Quelques graines d'anis vert
20 cl de lait
10 cl de crème épaisse
15 cl de bouillon de légumes
sel

La finition :
8 asperges vertes
5 cl de vinaigrette (1/3 de vinaigre balsamique blanc, 2/3 huile d'olive)
Quelques graines d'anis vert
sel

La vichyssoise :

• Pelez et coupez finement l'oignon. Lavez le blanc de poireau et coupez-le de la même manière. Epluchez les asperges, les pommes de terre puis lavez-les à l'eau froide. Dans une casserole, faites cuire les asperges dans un bon volume d'eau bouillante salée pendant 5 min puis refroidissez-les à l'eau courante. Dans une poêle, faites cuire très lentement les oignons avec un peu d'huile d'olive, puis ajoutez le blanc de poireau. Ajoutez une pincée de sel pour bien faire ressortir l'eau du légume. Laissez cuire 5 min, ajoutez les pommes de terre, l'anis, le lait, la crème et le bouillon de légumes. Laissez cuire 30 min à feu très doux. Ajoutez les asperges cuites, puis avec un mixeur électrique, mixez très finement la préparation. Rectifiez l'assaisonnement avec un peu de sel si besoin, puis mettez de côté.

La finition :

• Dans une casserole, faites cuire 4 asperges 5 min à l'eau bouillante salée. Coupez les 4 autres asperges crues dans le sens de la longueur, aussi finement que possible. Plongez ces fines tranches quelques instants dans l'eau bouillante salée, mettez de côté.

La présentation :

• Dans une soupière ou des assiettes creuses, déposez les asperges entières. Versez la vichyssoise très chaude par-dessus. Décorez avec les lamelles d'asperges préalablement mélangées et assaisonnées avec la vinaigrette et quelques grains d'anis vert. Dégustez bien chaud.

Le homard et céleri aux fruits rouges

4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Les homards :
2 homards bretons 550 à 600 g chacun
50 g de beurre
2 cl de vinaigre blanc
Le céleri branche :
1/2 pied de céleri branche blanc
1 noix de beurre demi-sel
10 cl de bouillon de légumes
1 belle pincée de poivre vert
sel fin
Le jus de cassis :
250 g de cassis (frais ou surgelés)
25 g de sucre
Les fruits rouges :
un peu de beurre pour la cuisson
20 baies de cassis
20 baies de myrtilles
8 groseilles
8 framboises
4 fraises

Les homards :

• Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole, ou une marmite, et faites cuire les homards dans l'eau bouillante pendant 3 min avec un peu de vinaigre blanc, puis égouttez-les. Enlevez les pinces et laissez-les cuire 1 min de plus. Laissez refroidir les homards sous l'eau froide quelques minutes, puis décortiquez-les. Mettez-les au frais.

Le céleri branche :

• Épluchez le céleri branche, taillez-le en bâtonnets de 10 cm. Dans une casserole moyenne, faites-le cuire doucement avec le beurre 5 min, ajoutez le bouillon de légumes et le poivre vert écrasé. Laissez cuire 4 à 5 min pour que le bouillon s'évapore presque totalement et que le céleri soit bien brillant. Salez un peu.

Le jus de cassis :

• Placez les cassis et le sucre dans une casserole, elle-même posée dans une autre casserole remplie d'eau (cuisson au bain-marie) pendant quelques minutes. Pressez les cassis de façon à obtenir du jus, puis filtrez-le. Directement sur feu moyen, faites réduire les trois quarts de ce jus jusqu'à obtenir une texture épaisse (proche d'un sirop) et gardez le quart restant de jus pour les fruits rouges.

Le homard :

• Dans une poêle, faites réchauffer doucement le homard dans le beurre fondu mais attention à ne pas trop le chauffer. Taillez les queues de homard en deux dans le sens de la longueur.

Les fruits rouges :

• Dans une petite casserole, faites chauffer les baies de myrtilles et de cassis avec un peu de beurre pendant 10 sec environ. Ajoutez le jus de cassis non réduit, laissez cuire un peu puis ajoutez les fruits rouges.

La présentation :

• Avec un pinceau, passez un peu de beurre sur les demi-queues de homard. Déposez-les sur les assiettes. Répartissez ensuite le céleri et les fruits rouges. Décorez le tout avec le jus.

© Mickaël Roulier

© Mickaël Roulier

Les poireaux jaunes du poitou et le caviar d'aquitaine poireaux crayons et anchois de méditerranée marinés bouillon au thé vert matcha, caviar d'aquitaine

4 personnes

Le beurre de thé Matcha :
100 g de beurre 1/2 sel
3g de thé matcha
Le bouillon dashi :
200 ml d'eau
6 g de Kombu
6 g de bonite séchée
Le bouillon de poireaux :
2 poireaux « jaunes du Poitou » émincés
Eau minérale
1 trait d'huile d'olive
Sel fin
La sauce au thé Matcha :
120 ml bouillon dashi
60 ml de bouillon de poireaux
100 g de beurre au thé Matcha
1 zeste de citron jaune
1/2 jus de citron
Vinaigre vieux de Xeres
Sel fin
Les poireaux « jaunes du Poitou » :
64 minis poireaux « Jaune du Poitou »
30 g de gros sel
50 ml de sauce thé Matcha
Les anchois marinés :
24 filets d'anchois
100 g de fleur de sel de Guérande
2 g de thé Matcha
150 ml d'huile de pépins de raisin
Les toasts melba au caviar d'aquitaine :
1/4 de pain de mie
50 g de beurre clarifié
36 g de caviar d'aquitaine (Grand Chef)

Le beurre de thé Matcha :

• Coupez le beurre en petites parcelles. Faites chauffer légèrement pour que le beurre devienne pommade puis incorporez le thé Matcha moulu. Réservez au frais.

Le bouillon dashi :

• Faites infuser à froid le Kombu dans l'eau pendant 30 min.
Portez l'ensemble à ébullition puis retirez le Kombu.
Ajoutez la bonite séchée ; laissez cuire à frémissement pendant 2 min.
Filtrez le bouillon à travers un linge étamine. Réservez.

Les anchois marinés :

• Ecaillez et rincez les anchois. Levez les filets puis désarêtez-les.
Dans un bol, mélangez la fleur de sel avec le thé Matcha puis faites mariner les filets d'anchois pendant 3 min (ils doivent être recouverts totalement de sel).
Rincez les anchois sous un filet d'eau froide puis conservez-les dans de l'huile de pépins de raisin. Réservez.

Les poireaux « jaunes du Poitou » :

• Nettoyez les poireaux puis cuisez les « à l'anglaise » dans une eau bien salée au gros sel. Au terme de la cuisson, rafraîchissez-les pour bien fixer la couleur.
Taillez les poireaux en bâtonnets de 6 cm de long. Réservez.

Les toasts melba au caviar d'aquitaine :

• Préchauffez le four à 180°C.
Taillez des tranches de pain de mie à 1.5 cm d'épaisseur à la trancheuse à jambon.
Imbibez les tranches de pain de mie de beurre clarifié puis coupez-les à l'aide d'un emporte pièce rond (taille 2cm).
Posez les pastilles de pain de mie entre deux plaques puis enfournez pendant environ 8 min. Sortez du four et réservez dans un endroit sec.
Au dernier moment, répartissez le caviar sur les pastilles de toast melba (comptez 5 toasts par personne).

La sauce au thé Matcha :

• Réalisez la sauce en chauffant le bouillon dashi. Montez avec le beurre thé matcha bien froid puis ajoutez le jus de citron, le vinaigre de Xérès puis le zeste de citron râpé; laissez infuser quelques minutes puis filtrez. Rectifiez l'assaisonnement.

La finition et le dressage :

• Embeurrez les poireaux dans la sauce au thé Matcha, ajoutez une noix de beurre de thé Matcha si besoin pour bien les glacer.
Disposez les poireaux en étoiles dans l'assiette en formant 8 branches de 2 poireaux. Déposez les filets d'anchois sur la tranche entre les poireaux.
Faites chauffer l'assiette légèrement puis saucez avec la sauce Matcha émulsionnée. Terminez avec les toasts de caviar déposés sur les anchois. Servez aussitôt.

Le saint-pierre côtier

à la vapeur douce, tomate green zébra consommé de tomate légèrement ambré à la vanille de Tahiti grand cru Bora-Bora et au rhum vieux agricole de la Martinique

© Mickaël Roulier

4 personnes

Le saint pierre :
4 morceaux de Saint Pierre de 80 g
25 g de gros sel
500 ml d'eau
20 g de beurre de vanille
Le beurre de vanille:
250 g de beurre 1/2 sel
2,5 g de poudre de vanille de Tahiti séchée
Les billes de tomate:
100 g d'intérieur de tomate « Green Zébra »
100 g d'intérieur de tomate « Cœur de Bœuf »
100 g d'intérieur de tomate « Ananas »
500 ml d'eau de tomate
35 g de gélatine végétale
poudre de vanille de Tahiti séchée
sel fin
Les mini tomates de couleurs:
10 pièces de mini tomate rouge
10 pièces de mini tomate jaune
40 g de beurre de vanille
fleur de sel de Maldon
Le bouillon de tomate et rhum:
50 g d'échalote émincée
125 g de rhum ambré
1 litre d'eau de tomate
20 g de beurre demi sel
La sauce vanille, tomate, rhum :
100 ml de bouillon de tomate rhum
40 g de beurre vanille
sel fin
La finition :
fleur de sel de vanille
huile de tomate

Le beurre de vanille :

• Travaillez le beurre pommade puis ajoutez la poudre de vanille. Mélangez ben puis laissez infuser pendant 24 heures. Réservez.

Le Saint Pierre :

• Préparez la saumure puis plongez les filet de saint pierre pendant 5 minutes. Epongez puis placez-les dans un sac sous vide avec un peu de beurre vanille. Réservez.

Les billes de tomate :

• Assaisonnez les intérieurs de tomates séparément avec le sel et la poudre de vanille. Coulez chaque couleurs dans des petits moules Silpat de 1,5 cm de diamètre puis laissez prendre en cellule de refroidissement.
Pendant ce temps portez l'eau de tomate à ébullition avec la gélatine végétale, assaisonnez, puis gardez le laquage au chaud.
Démoulez les billes de tomates puis piquez avec un pique en bois. Trempez dans le laquage 2 fois de suite. Réservez et laissez les billes décongelez au frais.
Au moment, faites les chauffez au four vapeur à base température.

Les mini-tomates de couleurs :

• Mondez les mini tomate puis coupez légèrement la bas pour retirez le pédoncule et permettre de faire une assis.
Au moment, recouvrez les tomates de beurre vanille puis faites les tiédir sous la salamandre. Terminez avec un peu de sel de Maldon.

Le bouillon de tomate et rhum :

• Faites bien suer les échalotes avec la noisette de beurre.
Déglacez avec le rhum puis faites réduire de moitie.
Ajoutez l'eau de tomate puis faites réduire jusqu'à obtention de la bonne acidité. Filtrez puis réservez au frais.

La sauce vanille, tomate, rhum :

• Faites chauffez le bouillon de tomate/rhum, puis ajoutez le beurre de vanille.
Emulsionnez puis rectifiez l'assaisonnement.

La finition et le dressage :

• Chauffez un bain marie à 52°C.
Pochez les sacs de Saint Pierre 1 à 2 minutes dans un bain à 83°C puis ensuite dans le bain à 52°C. Faites cuire pendant 10 à 12 minutes. Retirez-les des sacs.
Sur l'assiette, déposez les billes harmonieusement, le Saint Pierre légèrement lustré au beurre de vanille.
Faites quelques goute d'huile de tomate puis ajoutez un peu de fleur de sel vanille.
Terminez avec la sauce émulsionnée.

L'œuf à la neige
et ses pralines roses

6 personnes | Préparation : 30 mn | Cuisson : 10 mn

© Mickaël Roulier

La crème anglaise à la vanille :
50 cl de lait entier
1 gousse de vanille
6 jaunes d'oeufs
125 g de sucre en poudre
Les blancs en neige :
40 g de pralines roses
6 blancs d'oeufs
70 g de sucre

La crème anglaise à la vanille :

• Faites chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur. Dans un saladier, mélangez le sucre avec les jaunes d'oeufs, versez un peu de lait chaud, puis remettez le tout dans la casserole. Faites cuire lentement sur feu doux, en mélangeant sans arrêt, pendant 10 min environ. Quand la crème anglaise épaissit, ôtez la casserole du feu. (Si vous avez un thermomètre à disposition, la température de la crème anglaise doit atteindre 82 °C.) Filtrez la crème brûlante avec une passoire fine dans un saladier, puis faites-la refroidir rapidement en plaçant le saladier dans un bain-marie d'eau froide (c'est-à-dire dans un autre récipient plus grand, rempli d'eau froide). Retirez la gousse de vanille quand la crème est froide.

Les blancs en neige :

• Enfermez les pralines dans un torchon propre. Concassez-les en les tapant avec un rouleau à pâtisserie. Dans un saladier, battez les blancs d'oeufs et le sucre au fouet électrique, jusqu'à obtention de blancs assez souples. Ajoutez alors la moitié des pralines roses concassées. Avec une cuillère à soupe, formez des sphères de blancs montés, puis posez-les sur une assiette. Passez l'assiette au four à micro-ondes et faites cuire pendant 1 min à 600 W. Laissez ensuite refroidir 15 min hors du four.

La finition et la présentation :

• Remplissez 4 coupes de crème anglaise à la vanille froide, puis déposez délicatement les blancs en neige dessus. Pour décorer, saupoudrez délicatement du reste des pralines concassées.

Escapades gourmandes ***

Escapades gourmandes le temps d'un week end ou plus, Cuisine A&D se mets en 4 pour nous transporter 10 fois plus certainement au sommet des étoiles. Petite sélection (non exhaustive) à suivre...

2 destinations à ne pas louper…
* Le Château de Montcaud
* Les Crayères

Une île en terre de Provence

Dressée dans un parc botanique de 5 hectares, une demeure second Empire ornée de fer forgé, de boiseries sculptées et d'étoffes colorées...

Au Château de Montcaud, il y a toujours quelques notes de musique pour bercer les hôtes. Les concerts classiques offrent de belles soirées romantiques, et l'été, ce sont les « jazz lunchs » qu'il ne faut pas manquer, accompagnés d'une cuisine typique de la Nouvelle-Orléans. Le Château de Montcaud est un merveilleux point de départ pour les festivités d'Avignon, d'Uzès et d'Orange, à quelques kilomètres seulement.

Passé donc le portail en fer forgé, nous voici admis dans le saint des saints. On rejoint la demeure qui se fait désirer au fond de la fraîche allée des platanes du parc, romantique et encore un peu sauvage, récemment agrémenté de sentiers botaniques dessinés d'après d'anciennes esquisses retrouvées. Le voyageur gastronome passe le mas abritant la réception et le restaurant puis gagne l'élégante bâtisse Second Empire du Château de Montcaud qui domine noblement le parc.

A table : l'heure du dîner venue, la table est dressée dans la salle de restaurant, autour de la cheminée centrale, ou dans l'un des deux salons privés. À la belle saison, on se déplace sous les marronniers et les platanes, le patio s'illumine joyeusement de mille lampions et lampes jusque dans le jardin aromatique et les vignes alentour. A chaque saison, poissons et crustacés, agneau et lapin de la région, fromages... et délicieux desserts. Mise en bouche...

Le Château de Montcaud est un merveilleux point de départ pour les festivités d'Avignon, d'Uzès et d'Orange

Recette marine

4 personnes

8 huîtres n°2
filet de saumon 120 gr
mélange jardin de la mer
1 cuillère à soupe (algues désidrate)
4 gambas 13/15
blanc d'oeufs 2 cuillères à soupe
huile de truffe blanche 1 cuillère à café
eau de mer 2 cl
huile d'olive 2 cuillères à soupe
4 oursins
mélange sésame 1 cuillère à soupe de sésame pour une cuillère à café de sel gris.

- Ouvrir les huîtres et filtrer l'eau, en garder 4 pour givrer, prendre 1 blanc d'oeuf et le battre, mélanger l'huile de truffes puis mettre vos huîtres dans des formes à financier et recouvrir avec cette écume. Mettre au congélateur pendant 3 h.
- Couper au couteau les autres huîtres et le saumon pour en faire un tartare, joindre le jardin marin un peu citronné, garder au frais.
- Ouvrir vos oursins, nettoyer et laisser les langues, ensuite mettre le reste des blancs d'oeuf et l'eau de mer dans un syphon, gazer avec deux cartouches.
- Poêlez vos gambas les passer avec un mélange sésame doré et sel gris. Remplir vos oursins avec l'écume gazée, puis sortir vos huîtres givrées et monter votre assiette en alternant tartare, gambas chaude, oursins, huîtres givrées et décorer avec de l'huile végétale.

Pressé de foie gras
à l'aubergine confite et vanille de la réunion

6 personnes

800gr de foie gras
1 pièce d'aubergine
1/4 de jus d'oranges
2 gousses de vanille de la réunion
1/2 cuillère à café de badiane en poudre
1/2 cuillère à café de muscade
2 cuillère à café de sel gris
1 cuillère à café de poivre

- Prendre des lobes, dénervez-les, les ouvri,r puis les saler et poivrer
- Mettre dans un four a 100 degrés durant 8mn puis joindre le mélange d'épices.
- Faire réduire le jus d'orange et les gousses de vanilles ouverte.
- Couper les aubergines très fine à la mandoline et les tremper dans le jus d'orange durant 7mn. Pour bien les confire ensuite dans une terrine alterner foie gras et aubergines comme un mille-feuilles, presser durant 24h.
- Servir avec de la fleur de sel, brioche chaude ou chutney selon votre goût.

Histoire de Guanaja : *Consommé initialement sous forme de xocoatl (boisson épicée) au Mexique et en Amérique centrale, le chocolat reste inconnu ailleurs dans le monde jusqu'au XVIe siècle.. En 1494, Christophe Colomb jette par-dessus bord les fèves qu'il avait reçues des Amérindiens, qu'il aurait prises pour des crottes de chèvre. C'est donc plus tard, en 1502 sur l'île de Guanaja, qu'il découvre pour la première fois la boisson chocolatée. Les colons espagnols n'apprécient cette boisson amère aux épices piquantes que lorsque les religieuses d'Oaxaca l'édulcorent et l'aromatisent avec du miel, du sucre de canne, du musc et de l'eau de fleur d'oranger. Ce n'est qu'à partir de la conquête des Aztèques par les Espagnols que le chocolat est importé en Europe où il devient rapidement très prisé à la cour d'Espagne. L'arrivée du chocolat en France a commencé avec l'exil des juifs séfarades ou marranes d'Espagne en 1492 puis du Portugal vers 1536, fuyant l'Inquisition et venus se réfugier dans l'Hexagone en transportant le chocolat dans leurs valises. De nombreux marranes s'installent notamment dans le quartier Saint-Esprit de Bayonne après 1609, ces premiers entrepreneurs du chocolat au Pays basque sont à l'origine de l'introduction du chocolat en France.*

Sphère de guanaja
au citron vert

SPHERE COUVERTURE GUANAJA 70%

couverture guanaja 70% q.s.

• Tempérer la couverture de chocolat, mouler finement les demi-sphères.
• Laisser cristalliser 2 ou 3 heures au minimum avant de démouler.

BISCUIT SACHER CŒUR DE GUANAJA 80%

Pâte d'amandes 50 ou 70% de fruits 430g
Sucre 130g
Jaunes d'œufs 210g
Œufs entiers 150g
Blancs d'œufs 250g
Sucre 130g
Farine T45 100g
CŒUR DE GUANAJA 80% 150g
Beurre 100g

• Mélanger la pâte d'amandes avec les 130g de sucre, puis détendre en incorporant les jaunes et les œufs entiers un à un, monter au ruban.
• Monter les blancs en ajoutant peu à peu le sucre restant. Tamiser la farine et parallèlement, faire fondre Cœur de Guanaja et le beurre.
• Mélanger une petite partie des blancs avec Cœur de Guanaja et le beurre fondu afin d'obtenir une texture lisse et légère. Ajouter le mélange pâte d'amandes, œufs et jaunes d'œufs.
• Incorporer la poudre et terminer avec le reste des blancs.
• Cuisson : Cuire en moule rectangulaire à 180°C clé fermée, puis laisser reposer une nuit au réfrigérateur et détailler un cylindre de 4 cm de diamètre et de 3,5 cm de hauteur.

CREMEUX CŒUR DE GUANAJA 80%

Crème fleurette 35% MG 500g
Lait 500g
Jaunes d'œufs 170g
Sucre semoule 135g
Cœur de guanaja 80% 350g

• Réaliser une crème anglaise avec la crème, le lait, le sucre et les jaunes d'œufs. Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner le chocolat partiellement fondu (comme pour une ganache) avec une maryse afin d'obtenir un texte lisse, brillante et élastique. Mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air. Couler le crémeux chocolat à 29/30°C dans les sphères chocolat préalablement moulées. Ajouter les billes croquantes.

BISCUIT LEGER AUX AMANDES

Pâte d'amande 50% 400g
Œufs 300g
Farine 200g
Blancs 180g
Sucre semoule 140g

• Détendre la pâte d'amande avec les œufs. Monter les blancs avec le sucre. Incorporer la farine tamisée dans le premier mélange puis ajouter délicatement les blancs montés. Cuire à 180°C, 10-12min.

MOUSSE CITRON VERT

Gélatine 13 à 2g
Jus citron vert 365g
Blancs 180g
Sucre cristal 325g
Crème fleurette 725g

• Tremper la gélatine dans l'eau froide.
• Essorer puis la faire fondre à feu doux et l'incorporer hors du feu dans le jus de citron vert. Laisser prendre. Monter les blancs d'œufs avec le sucre.
• Mélanger le tout avec la crème fleurette montée.

SORBET CŒUR DE GUANAJA 80%

Lait entier 220g
Sucre semoule 35g
Stabilisateur sorbet 1,5g
Sucre inverti 15g
CŒUR DE GUANAJA 80 % 35g

• Chauffer le lait et le sucre inverti, puis ajouter le sucre et le stabilisateur, porter à ébullition puis verser sur la couverture.
• Mixer et mettre en bol Paco.

SAUCE CŒUR DE GUANAJA 80%

Lait entier 500g
Glucose 75g
CŒUR DE GUANAJA 80% 180g

• Porter à ébullition le lait avec le glucose. Sur le chocolat, Cœur de Guanaja fondu, ajouter une petite quantité de lait chaud et procéder à une émulsion. Le mélange doit être élastique et brillant. Terminer alors en ajoutant le reste du liquide bien chaud et mixer pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au froid puis utiliser en l'état.

MONTAGE ET PRESENTATION

• Couler la mousse de citron vert dans une demi-sphère chocolat puis déposer un disque de biscuit amande par dessus. Couler le crémeux cœur de guanaja dans l'autre demi-sphère avec les billes craquantes et assembler la sphère. Au centre de l'assiette, déposer un cylindre de biscuit Sacher de 4cm de diamètre et 3,5cm de hauteur.
• Insérer 4 longuets de différentes tailles à la base du biscuit. Sur le cylindre de biscuit, déposer une sphère garnie, préalablement collée sur un disque de couverture de 4cm. Dresser ensuite quelques quenelles de sorbet Cœur de Guanaja et décorer de zestes de citron vert. Disposer quelques gouttes de sauce Cœur de Guanaja et parsemer le tout de quelques feuilles d'or.

Domaine noble
et champenois au cœur de Reims

Philippe Mille

Le Château les Crayères – où mûrit le bon Champagne, Relais et Châteaux – évidemment - abrite 20 chambres et suites. Trésor de confort et d'élégance, ce lieu d'âme et de sensualité, entièrement aménagé dans un esprit raffiné, délicat et subtil, recompose et modernise sans cesse son style.

Intéressons-nous à son Restaurant gastronomique « Le Parc » au cadre majestueux, concentré d'art de vivre à la française, emprunt de raffinement et de précision dans l'élaboration d'un univers chaleureux ou le moindre détail devient naturel et apaisant.

Elève de plusieurs Meilleurs Ouvriers de France, Philippe Mille grand espoir de la cuisine française, fraîchement arrivé de l'hôtel Meurice, vient griffer la carte du restaurant. Le jeune et talentueux chef mène chaque parfum jusqu'à son essence par une cuisine construite autour de la maîtrise parfaite des produits, des cuissons et des sauces. Il s'inspire des saisons qu'il capture dans chaque plat et livre, un menu « Inspiration » construit autour des qualités exceptionnelles d'un produit.

Clin d'œil du destin, c'est après avoir remporté le Bocuse de bronze 2009 pour son plat « Jardins à la française, hommage à Lenôtre » qu'il vient cultiver celui de cette adresse incontournable de Reims.

Concentré d'art de vivre à la française

Les mini légumes

de Monsieur Deloffre étuvés aux raisins blancs, Selle de chevreau de la forêt d'Argonne juste rôtie, Les côtes grillées aux sarments de vigne, la caillette braisée au champagne

Forêt d'Argonne : *où est-elle ? L'Argonne est une des régions naturelles de France, s'étendant sur la Marne, les Ardennes et la Meuse, à l'est du bassin parisien. L'Argonne est une région de forêt et d'étangs. Sa capitale est Sainte-Menehould. Longtemps, l'Argonne a été considérée, non comme une véritable entité, mais comme partagée entre les deux régions majeures que sont la Champagne et la Lorraine. En 1782, l'Encyclopédie méthodique de géographie moderne décrit l'Argonne ainsi : « Cette contrée n'est pour ainsi dire qu'une grande forêt, dans laquelle font des vuides où l'on a bâti des villes & des villages. Les habitants en cultivent les environs avec le plus grand soin ; mais indépendamment de ce que la qualité du sol n'en pas bien bonne, les bêtes fauves dont le pays est rempli, les privent en grande partie du fruit de leur labeur. Le bétail leur réussit mieux, & le commerce des bois leur est encore une ressource.»*

du jardin

2 personnes

Selle de chevreau 1pce
Beurre 10g
Côtes de chevreau 4pce
Huile de pépin de raisin 1dl
Ail 1gousse
Thym 1 brin
Foie de chevreau 80g
Oignons nouveaux 1pce
Huile d'olive 1cl
Persil plat 2 branches
Epinard 2 feuilles
Champagne 1dl
Mini carottes « Rainbow » 4pce
Mini courgette « zéphyr » 4pce
Mini navets rond « Clovis » 4pce
Pomme de terre « Délicatesse » 100g
Jus d'agneau 1dl
Raisin blanc 10g
Tomates confites 2 pétales
Faisselle 30g
Ciboulette 2brins

• Disposer les côtes dans un plat, verser l'huile de pépin de raisin ajouter du thym, de l'ail, couvrir et laisser mariner 30mn. Ensuite les égoutter, puis griller chaque face 2mn.

• Lever les deux filets de la selle d'agneau, les saisir à l'huile d'olive en premier, ajouter une noix de beurre puis finir la cuisson au four 5mn. Ensuite laisser reposer la viande sur une grille pendant 10mn.

• Ciseler l'oignon nouveau, le faire suer avec de l'huile d'olive, ajouter le foie concassé, le persil haché, former une boule puis l'envelopper d'une feuille d'épinard blanchie.

• Eplucher les mini carottes, les mini navets les blanchir dans une bouillante salée en les gardant croquantes.

• Eplucher et tailler les pommes de terre en forme ovale, les colorer sur toutes les faces.

• Dans une casserole verser le jus de chevreau, le champagne, ajouter les mini carottes, les mini navets, les mini courgettes, les pommes de terre colorées, les caillettes de foie, la tomate confite taillée en dés, les raisins blancs puis finir de braiser les éléments doucement pendant 15mn.

• Disposer sur l'assiette le filet rôti, la côte grillée, la caillette braisée.

• Mélanger la faisselle avec la ciboulette ciselée, assaisonner puis former des quenelles pour les disposer sur les pommes de terre, puis les placer sur l'assiette ainsi que les autres légumes.

• Verser le jus de cuisson avec les raisins autour de la viande.

Dos de cabillaud poudré de morilles Endives farcies de noix et comté Sabayon au Macvin

2 personnes

Cabillaud :
2 pce de 160g dans le dos
60g morilles sèches
Endives :
4 pièces endives
160g eau
10g beurre
Pm sel
Pm sucre
10g de noix
20g de comté
10g de beurre
30g oignons nouveaux
Sabayon :
2 œufs
5cl Macvin
5cl huile d'olive
10cl huile de noix
10g beurre
Marmelade :
30g cébette
10g beurre
60g morille
20g jus de poisson
Dressage :
10g jus de poisson
3g vinaigre

Késako le Macvin ?

Le macvin du Jura est une mistelle (un vin de liqueur). C'est le fruit de l'assemblage de moût et de marc de raisin du Jura. Il bénéficie d'une Appellation d'origine contrôlée depuis le décret du 14 novembre 1991. Le macvin est connu depuis le XIVe siècle également sous le nom de maquevin ou marc-vin. Maquevin pourrait se rapporter à l'ancien français maquer qui signifie écraser, tandis que marc-vin pourrait renvoyer à l'association de marc et de moût.

Cabillaud :

• Mettre les cabillauds au gros sel pendant 20mn pour raffermir la chaire, puis les desaller sous un filet d'eau froide pendant 10mn. Mixer les morilles, rouler les morceaux de poisson dedans et les enrouler avec dans du papier film.
Cuire les poisson à la vapeur pendant environ 6mn. Laisser reposer pendant 6mn.

Endives :

• Enlever le pédoncule des endives, les cuire avec un peu de beurre, de sel, de sucre, et d'eau pendant 10mn à frémissement. Tailler les oignons en fine brunoise, faire suer avec le beurre sur feu doux, ajouter les noix concassées, et le comté taillé en petits dés.
Farcir les endives avec cette farce, puis les rôtir au beurre.

Sabayon :

• Mettre les jaunes d'œuf dans une casserole avec le Macvin, monter le sabayon avec l'aide d'un fouet au bain marie. Lorsque le sabayon est cuit ajouter les huiles et le beurre, rectifier l'assaisonner.

Marmelade :

• Emincer les cébettes, les faire suer au beurre, ajouter les morilles préalablement lavées, caraméliser le tout puis verser le jus de viande. Cuire à couvert pendant 35mn. Au terme de la cuisson concasser cette marmelade.

Dressage :

• Poser le morceau de cabillaud sur la marmelade de morilles, les deux endives de l'autre côté de l'assiette et saucer celles-ci avec un peu de jus vinaigré.

Millefeuille de poulette de Bresse laqué au foie gras, Mousseline de pommes de terre truffées

2 personnes

Mille feuille :
1.6kg volaille de Bresse
150g foie gras
500g bouillon de volaille
15g beurre de foie gras
15g crème liquide
Diamant :
2 cuisses de volaille
10cl vin rouge
30g beurre doux
80g carotte
50g oignon
100g truffe
10cl jus de volaille
Purée :
150g truffe
20g beurre
30g crème
2 pce de cébettes

Mille feuille :

• Vider la volaille, enlever les cuisses et les garder pour une autre préparation. Dans le fond d'un cadre poser le premier filet de volaille, ajouter le foie gras et reposer dessus l'autre filet de volaille. Filmer le tout et pocher le tout dans le bouillon de volaille pendant 45mn. Récupérer le bouillon de cuisson, le réduire de trois quarts, ajouter la crème, réduire à nouveau puis monter la sauce avec le beurre de foie gras. Laquer la volaille avec cette sauce.

Diamant :

• Faire revenir au beurre les cuisses de volaille, ajouter les oignons et les carottes, mouiller avec le vin rouge. Cuire le tout dans une cocotte minute pendant 45mn. Une fois les cuisses cuites, les effilocher et faire compoter ave c le jus de cuisson réduit. Tailler la truffe à la mandoline à 1mm d'épaisseur, puis tailler des triangles dans les lamelles obtenues. Réaliser le montage des diamants avec les cuisses à l'intérieur et les lamelles de diamants à l'extérieur. Réchauffer dans du jus de volaille pendant 10mn.

Purée :

• Emincer les cébettes, les caraméliser au beurre, ajouter les truffes, les faire suer au beurre. Ajouter la crème puis cuire durant 45mn doucement à couvert. A la fin de la cuisson, mixer la purée de truffes.

Dressage :

• Réaliser une virgule de purée de truffe au fond de l'assiette, la volaille au centre de l'assiette avec le diamant disposé dessus.

La poire juste pochée

sous sa coque craquante, Crème caramel en fine mousseline, Quenelle de sorbet Conférence

2 personnes

Biscuit cuillère :
140g de blanc d'œufs
125g de sucre
190g de jaunes
80g de farine

Poire vanille :
2 poires williams
10g de jus de citron
1 gousse de vanille

Glace poire conférence:
750g de lait
150g de crème liquide
200g de sucre
10 jaunes
280g de poire conférence

Caramel carambar :
310g de lait concentré (non – sucré)
175g de carambar

Crème caramel :
250g de lait
250g de crème liquide
1 gousse de vanille
40g de sucre
3 œufs

Sauce chocolat carambar :
100g de chocolat
70g de carambar
30g de crème

• Biscuit cuillère :
Monter les blancs avec 50g de sucre. Blanchir les jaunes avec le restant de sucre puis incorporer la farine. Mélanger les deux préparations. Etaler sur une plaque 40x60 puis cuire au four à 150°c pendant 8min. Détailler des cercles de 5cm de diamètre.

• Poire vanille :
Eplucher les poires puis tailler des tranches d'1cm d'épaisseur et 5cm de diamètre. Ajouter le jus de citron ainsi que la gousse de vanille grattée et mettre en sac sous vide. Cuire en poche sous vide pendant 50min à 92°C vapeur

• Glace poire conférence :
Centrifuger les poires. Faire un caramel à sec avec le sucre puis déglacer avec le lait et la crème liquide, puis le jus de poire, ajouter les jaunes d'œuf. Turbiner puis étaler la glace dans une plaque sur une hauteur de 3cm de hauteur.

• Caramel carambar :
Faire fondre au bain – marie les carambar dans le lait. Refroidir puis couler la quantité sur le cadre de glace caramel puis remettre au congélateur.

• Crème caramel :
Blanchir les œufs et le sucre. Chauffer le lait, la crème et la gousse de vanille puis verser sur le mélange, fouetter puis cuire la crème caramel au four à 180°C pendant 20mn.

• Sauce chocolat carambar :
Faire fondre le chocolat et les carambar ajouter la crème et cuire à feu doux pendant 20mn.

• Dressage :
Déposer un biscuit cuillère, une rondelle de poire dans le centre de l'assiette. Tailler la glace caramel en disque de 3cm de diamètre puis poser sur le montage précédent. Faire une coque en sucre en forme de poire puis la garnir avec la crème caramel mixée puis mis dans un siphon. Ajuster sur le montage central. Faire une quenelle de glace « Conférence », puis verser la sauce chocolat Carambar sur la fausse poire.

Chez votre marchand de journaux

Gastronoe

360 pages de recettes *** de chefs

Hélène Darroze Eric Fréchon
Yannick Alléno Thierry Marx
Marc Veyrat Ferran Adria
Pierre Marcolini Frédéric
Anton Christophe Bacquié
Emmanuel Renaut Christophe
Leroy Cyril Lignac...

volume I

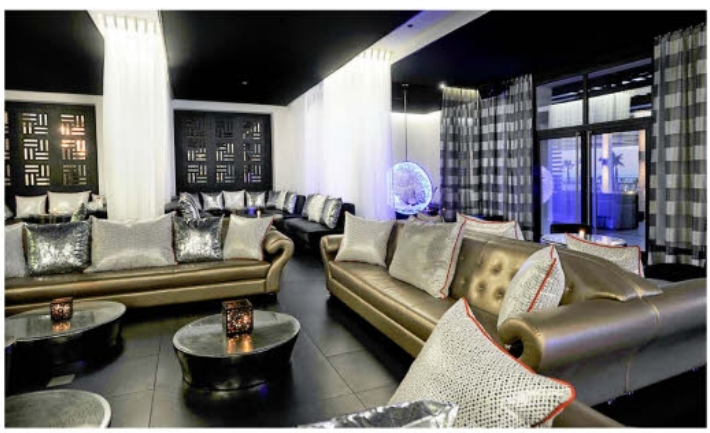
L 12460 - 1 - F: 20,00 € - PP

Expérience bien-être à *Agadir*

Agadir, la ville soleil, est surnommée la Perle du Sud et sa baie a été classée parmi les plus belles baies du monde. Les bienfaits de l'Atlantique, la lumière exceptionnelle et la douceur constante de son climat s'ajoutent aux conditions indispensables à la réussite d'un séjour de thalasso. Ce paradis balnéaire est aussi le point de départ idéal pour découvrir Taroudant, Tafraoute, le Parc National de Souss Massa ou encore les routes du Miel, de l'Amandier et de l'Arganier. Agadir est aussi une destination golfique par excellence, avec 4 parcours, 99 trous. 2011 avait d'ailleurs été élu « Année du golf à Agadir » qui accueille désormais le célèbre Trophée Hassan II.

Le Sofitel Agadir Thalassa sea and spa est le 5ème centre de thalassaothérapie au Maroc, le second à Agadir. Une adresse lumineuse dédiée au « mieux-être », qui célèbre les bienfaits de la nature à travers une douce harmonie entre thalassothérapie et rituels de beauté traditionnels marocains.

Imaginé par l'architecte marocain Jamal Laamiri Alaoui et le décorateur français Didier Rey, le lieu en lui-même inspire la sérénité et favorise la relaxation. Tous deux ont su allier leur savoir-faire, leur culture et leur sensibilité pour créer un havre de fraîcheur contemporain mais façonné selon les techniques traditionnelles de l'artisanat local. Privilégiant les tons de noir et de blanc et la noblesse des matériaux, ils ont réussi à insuffler une atmosphère douce et bienfaitrice, rendant hommage tant à la modernité qu'à la culture marocaine.
Tous les espaces de vie, les restaurants, les chambres, ont été pensés, réalisés pour que chacun puisse vivre son séjour selon le rythme qui lui convient, et atteindre ainsi le sentiment d'un apaisant bien-être. Les couleurs, l'ambiance feutrée, les vues dégagées sur l'océan, les terrasses ombragées à l'abri des regards, l'offre culinaire « bien manger pour bien vivre »... Absolument tout ici contribue à vivre une expérience inoubliable et hors du temps. Dès l'entrée la magie opère. Sur fond



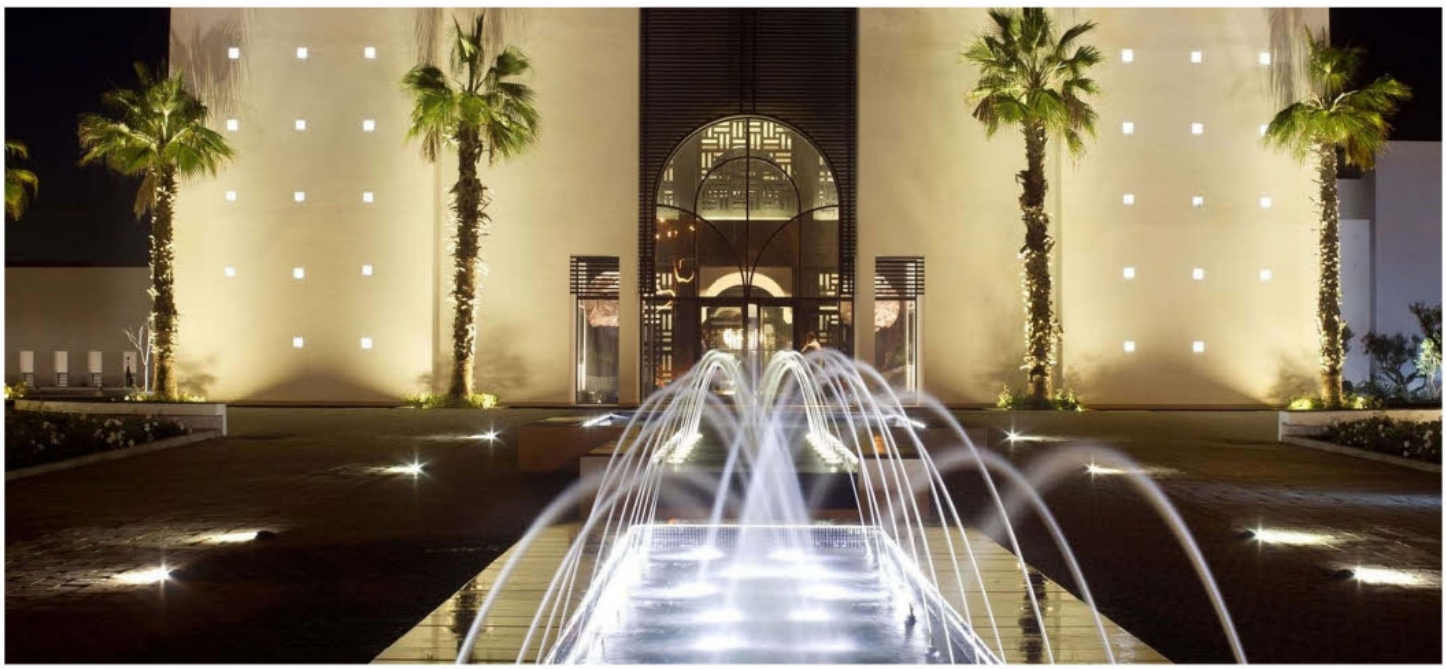
d'océan, une longue allée longe un bassin andalou d'une centaine de mètres, entourée de plus de 2000 rosiers. Tout l'art de vivre marocain s'exprime déjà, à travers l'abondance des fleurs, les fontaines, les zelliges noirs et les roses blanches.

Une véritable Maison Arabe abrite la réception, qui offre au visiteur un dépaysement immédiat et une douce immersion dans l'ambiance marocaine, au délicat parfum de fleur d'oranger. Le choix des lustres a été fait pour qu'ils ponctuent encore une fois l'espace d'une lumière douce, comme le font les étoiles dans le ciel quand les nuits sont claires... L'espace est très vaste, très ouvert et décoré d'objets à la taille démesurée, toujours réalisés par des artisans locaux, dans des matériaux bruts qui contrastent avec la taille humaine et le reste de la décoration plus sophistiquée. 124 chambres et 49 suites toutes équipées du célèbre MyBed, la literie exclusive de Sofitel, promesse de douces nuits réparatrices.

Les chambres sont prolongées par une belle terrasse ombragée aménagée comme un salon qui adoucit la lumière extérieure. Les terrasses des suites sont équipées d'un coin salon avec une banquette marocaine et d'un coin repas pouvant se transformer en espace bureau. Toutes possèdent une vue sur la mer avec un large panorama sur la baie d'Agadir et les vestiges de son ancienne kasbah. Un coin salon à l'intérieur permet de se replier quand le soleil disparaît et que l'atmosphère devient plus fraîche...

L'originalité des chambres réside surtout dans la conception des salles de bains, dessinées comme une bulle au centre de la chambre. Dans cette bulle se trouve une vasque taillée dans le marbre, poli à l'intérieur et brut à l'extérieur et en face une vaste cabine de douche dont le fond, grâce à un jeu de glace sans tain, permet de voir l'extérieur sans être vu, la mer ou les jardins. Le jet d'eau de la douche peut même prendre différentes couleurs !

Enfin, les suites Opéra, plus grandes encore, possèdent une piscine chauffée privée ainsi que leur propre jardin avec un accès direct sur la plage. Le paradis en quelques sortes !



Les restaurants

Côté restauration, nous avons le choix entre trois restaurants « pondéra-lo-responsables » pour autant d'approches culinaires. Une restauration qui privilégie les produits locaux cuisinés selon les dernières tendances diététiques ou des recettes marocaines traditionnelles revisitées.

Le Palais du Jardin : « bien manger pour bien vivre ».
Le restaurant gourmet à la déco étonnante. L'art de la restauration à la française y est interprété de façon très contemporaine. Patrice Demangel, créateur du premier restaurant gourmet diététique à Biarritz, apporte son savoir-faire en conseillant le chef sur les méthodes de cuisson, l'utilisation des matières grasses avec parcimonie, la large utilisation de légumes... Le naturopathe et la diététicienne contribuent également à l'élaboration de la carte afin que les plats servis répondent aux exigences des meilleures règles d'hygiène alimentaire.

Le Market : face à la mer, au-dessus des jardins et de la piscine, un restaurant plus décontracté qui propose une cuisine du marché réalisée à la minute. Dans la salle à manger originale, on peut varier les plaisirs : table basse et banquettes confortables, table de salle à manger classique aux fauteuils enveloppants ou comptoir de bar avec hauts tabourets.

L'Atlantique : le restaurant de la piscine, possède une grande terrasse séparée par quelques mètres de verdure du sable doré de la plage. On y savoure une cuisine simple, composée principalement de poissons apportés le matin même par les pêcheurs locaux.
A table !

Le Palais du Jardin

Le Market

L'Atlantique

Crevettes royales à la crème de petit pois

4 personnes

800 grs crevettes royales ou gambas
1,5 kg de petits pois frais
1 citron confit
1 orange
1dl huile olive
100 gr olives noires (à la greque)

• Cuire les petits pois à l'eau salée, puis mixer et passer dans une passoire fine, couper en dés très fin l'écorce de citron confit, le zeste d'orange blanchi à l'eau bouillante ainsi que les olives noires et mélanger le tout à l'huile d'olive, poivrez mais ne salez pas !
• Décortiquez les crevettes royales ou gambas si vous n'en trouvez pas et saisissez les dans une poêle anti adhésive 2 minutes de chaque coté, réchauffer légerement la purée de petits pois, décorez de petits pois émondés.

Carré de veau, légumes verts et jus Corse

4 personnes

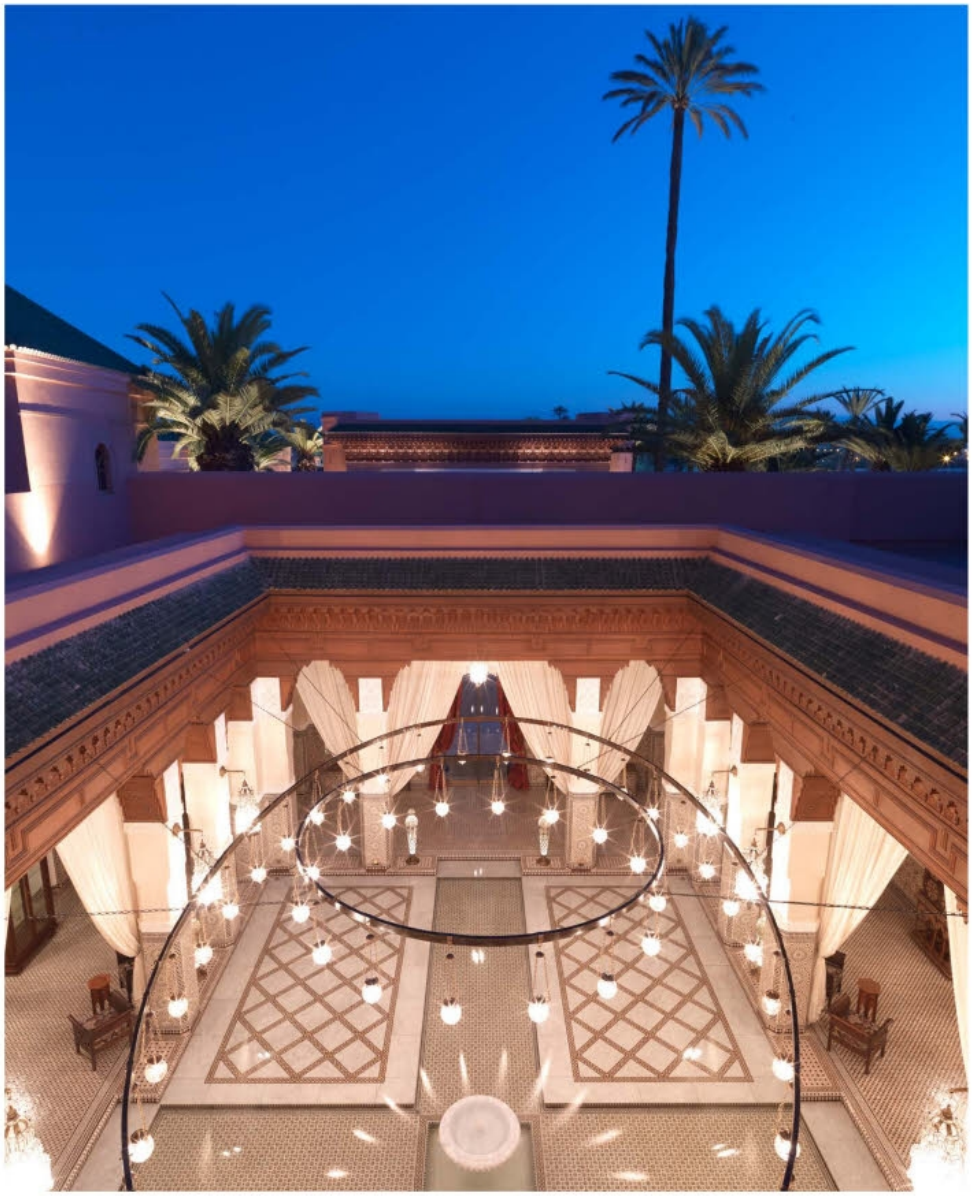
800 gr carré de veau désossé et ficellé
600 gr courgettes petites
1 concombre
1kg épinard frais
300 gr haricots verts
4 oignons nouveaux
1 jeune fenouil
huile d'argan
0,5 l jus de veau

• Epluchez les oignons nouveaux et cuisez les à la vapeur, coupez les courgettes en batonnets et épluchez le concombre puis épepinez.
• Retirez les tiges des épinards, lavez les plusieurs fois puis égouttez.
• Faire sauter les courgettes à l'huile d'Argan, à mi cuisson y ajouter le concombre en batonnets, les oignons nouveaux, puis les haricots verts cuit à l'eau et les épinards.
• Cuire les médaillons de veau dans une poêle bien chaude, assaisonez de chaque coté et cuire selon cuisson (de préference rosé !) 4 minutes de chaque coté, réduire le jus de veau ajouter au jus de légumes, mixer et napper la viande et les légumes.

Yannick Alléno
nous emmène à Marrakech !

Au Royal Mansour pour être précis. Bien plus qu'un palace, le royal lieu est l'expression de l'art de vivre marocain, un resort hors norme d'un luxe inouï. Ici tout est réellement luxe, calme et volupté. Plus qu'un palace : un petit village qui épouse la forme architecturale la plus reconnue du Maroc, la médina. Vous ne croiserez aucun membre du personnel qui ne se déplace que dans la ville souterraine creusée sous la médina, reliée à chaque grand riad par un ascenseur aussi privé que savamment dissimulé.

Sa porte monumentale franchie, l'hôte découvre une succession de jardins, de bassins et de fontaines agrémentés d'arbres centenaires et de treillis de fleurs odorantes. Protégée par les remparts, La Médina se découvre à ceux qui auront le privilège d'y séjourner dans l'un des 53 riads disposés au cœur de ses ruelles. Chaque maison-riad s'organise sur 3 niveaux. Les toits terrasse renferment un bassin privé, idéal pour se rafraîchir quand la température bat des records. Chaque pièce est agencée dans la plus pure tradition marocaine, sublimant la virtuosité des artisans marocains. Les zelliges composent leurs formes géométriques révélant les harmonies de couleurs, ils se marient aux bois sculptés, aux dentelles de plâtres et cuivres ciselés que l'on retrouve dans les espaces de réception comme au bar, au lounge, ou dans les salons privés, lieux de rencontre privilégiés de la Médina.
Côté restauration, retrouvons notre Yannick national devenu très international qui délaisse temporairement ses cuisine 3* du Meurice pour « La Grande Table » présente une carte gastronomique Française, une autre proposant une gastronomie Marocaine traditionnelle.
Côté élimination des calories, le Spa occupe un grand riad de 2500 m^2, les bains et les soins qui y sont donnés puisent leur inspiration dans la pure tradition marocaine. Une parenthèse enchantée, un espace de ressourcement du corps et de l'esprit.
Séjourner au Royal Mansour, c'est vivre une expérience rare dans la ville mythique de Marrakech.



Royal Mansour et Yannick Alléno, une déjà longue histoire

Le Royal Mansour s'est associé à Yannick Alléno afin d'imaginer une restauration à la hauteur et à l'image de l'expérience hôtelière de l'établissement Marrakchi. Pendant près de deux ans, le chef a travaillé à créer une identité de cuisine propre aux ambitions de l'hôtel.

Yannick a recruté les principaux chefs ; les chefs de cuisine et les chefs pâtissiers sont des hommes clés du chef triplement étoilé, qui ont travaillé à ses côtés et l'ont côtoyé pendant plusieurs années. Ensemble, ils ont créée les cartes et les menus de tous les lieux de restauration de l'hôtel, les cartes des vins et alcool, et toutes les ressources constituant les brigades ont été formées pendant de nombreux mois par les équipes d'encadrement.

Aujourd'hui, Yannick Alléno suit de très près l'activité du Royal Mansour en se déplaçant au Maroc très fréquemment. Ce qui n'est pas foncièrement le plus désagréable !

Visite guidée des restaurants. Commençons par La **Grande Table Française**. Restaurant gastronomique par excellence proposant une offre culinaire à l'image de la cuisine du chef : créative, structurée, sensible et résolument moderne. La carte a été créée dans le respect des produits locaux comme l'araignée de mer, la truffe noire marocaine, la langouste, ou encore le veau des domaines. Pour répondre au cadre merveilleux de la salle de la Grande Table Française, la vaisselle a aussi été créée pour ce restaurant, avec un travail de design autour des motifs traditionnels marocains qui sont reproduits sur les assiettes de la collection Onde.

Autre remarquable restaurant : **la Grande Table Marocaine :**

Objectif : être la meilleure référence gastronomique du pays.Une carte élaborée à partir des recettes traditionnelles marocaines tout autant que des produits populaires locaux, pour y apporter une valeur ajoutée gastronomique. L'exercice était alors de re-codifier et détourner les matières premières et recettes locales les plus simples, pour les anoblir et les qualifier de gastronomiques.

Ainsi, le Poulet « Beldi » aux agrumes en trois services ; le méchoui de lotte à la vapeur de menthe coriandre, ravioles de foie aux herbes ou encore le tagine de poire et de coing, crème glacée à l'origan et à la menthe sauvage font partie de cette carte, innovante dans son approche et rigoureuse dans sa mise en oeuvre. Enfin, citons la Table, adaptation du concept S.T.A.Y (Simple Table Alléno Yannick) au sein de l'hôtel, afin qu'il devienne le restaurant principal ouvert tout au long de la journée. Les trois points identitaires de la Simple Table s'y retrouvent en pleine harmonie : la bibliothèque pâtissière prends doucement son rôle tôt le matin, et s'anime avec la présence des chefs pâtissier du déjeuner jusqu'au dîner. La table de partage, quant à elle, accueille du matin au soir tous ces groupes d'amis permettant à chaque convive de partager des plats généreux et conviviaux.

Ici encore, les produits locaux ont la part belle, avec l'agneau marocain, les coquillages de Dakhla, les agrumes de domaines ou encore les yaourts Chergui.

Briouates GAMBAS M'CHARMEL

Gambas 16/20 : 1,5 kg, 30 pièces
feuilles de brick paquet 170 g : 90 g
1 jaune œuf, 80g

Retirer la carapace des gambas .Inciser le dos de la queue des gambas et retirer le nerf. Débarrasser dans une plaque inox et recouvrir avec la CHERMOULA. Filmer au contact Clarifier l'œuf réserver le blanc pour une autre préparation et battre le jaune a l'aide d'une fourchette. Couper les feuilles de brik en quatre quartiers, sur chacune d'elle, déposer une gambas marinée au centre, rouler la demi-feuille sur elle-même en forme cigare, bien souder avec le jaune d'œuf.

Dressage et finition :

Plonger les BRIOUAT par petites quantités à la commande et les laisser dorer dans le bain de friture à 180°. Les égoutter soigneusement et les débarrasser sur une plaque recouverte de papier absorbant. Les saler au sel fin. Servir au plus vite.

Tangia de boeuf Marrakchia, mottalat de pomme de terre safra

noix de jarret de bœuf 3 kg
citron confit 150 g
cumin 70 g
colorant 1 g
pistil de safran 2 g
ail frais 30 g 15 gr dégermé haché
huile d'olive 150 g

parrure de jarret de bœuf 3,5 kg
citron confit 150 g
cumin 70 g
colorant 1 g
pistil de safran 2 g
ail frais 30 g 15 gr dégermé haché
huile d'olive 150 g
beurre rance 10 g
eau de source 3 litres

pomme de terre 500g, 320 gr de pulpe
safran 1 g
muscade PM
gros sel 200 g
1 œuf 1 jaune environ selon texture
farine 30 g
parmesan 100 g
sel fin PM
poivre du moulin PM

moelle de bœuf en cube 250 g
citron confit 250 g
beurre 80 g

Préparation de la TANJIA

• Ficeler la noix de jarret. Laver et cuire les gousses d'ail dans l'huile d'olive, refroidir et débarrasser. éplucher laver dégermer les gousses d'ails. Mixer le citron confit. Dans une bassine inox, verser l'huile d'olive, l'ail et toutes les épices ainsi que l'assaisonnement. Fouetter vigoureusement et mettre la viande à mariner dans ce mélange.

Cuisson de la TANJIA

• Dans un sac cuisson (300/400), introduire la noix de jarret et toute la marinade. Mettre sous vide et cuire 36h à 75 degrés. Après cuisson sortir le jarret du sac et le rouler dans un film bien serré. Laisser refroidir en cellule de refroidissement. Tailler en tranches de 220 gr. Remettre en sac sous vide de cuisson (150/200) avec une cuillère du jus de TANJIA (15 gr) 1h00 à 90 degrés vapeur.

Préparation sauce TANGIA

• Dans un rondeau faire chauffer 5 cl huile d'olive. Ajouter les morceaux de bœuf colorés vivement et décanter. Déglacer avec de l'eau et ajouter tous les ingrédients et la viande colorée. Couvrir et cuire à feu doux pendant 4h00. Passer au chinois, dégraisser et vérifier l'assaisonnement.

Préparation des MOTELAS (gnocchi triangulaire) :

• Verser le gros sel dans une cocotte, disposer les pommes de terre lavées pardessus et cuire au four à 140°c pendant 1 heure. Eplucher les pommes de terre lorsqu'elles sont encore chaudes, puis les écraser sur un tamis. Peser 200gr de pulpe, incorpore le jaune d'œuf, le safran et environ 30 gr de farine, selon absorption. Façonner les triangles de gnocchi 40 pièces et les pocher dans de l'eau frémissante.

Finition et présentation :

• Peler les citrons confit désaipaissir l'écorse et tailler des triangle d'un centimètre d'arrête Chauffer la TANJIA au four vapeur à 80 °. Ouvrir le sac, glacer la tranche de bœuf Plonger la moelle dans une chauffante et la débarrasser. Sur un tajine plat, poser au centre la tranche de bœuf. Disposer dessus les triangles de citron confit et les dés de moelle. Disposer les triangles de gnocchis (8pc par portion) poêlés et napper de sauce. Servir brulant sans plus attendre.

Tangia de bœuf Marrakchia, la story :

Plat élaboré dans la merveilleuse cité de Marrakech, la Tangia doit son nom au récipient dans laquelle elle est mitonnée. En terre cuite vernissée, la tangia ressemble à une grande amphore à fond plat et ne sert qu'à cette utilisation. La grande majorité des familles marocaines possède ce vase très particulier. A défaut, il est facile au Maroc d'en louer une pour la journée chez son boucher. La tangia est une gourmandise réservée aux hommes marrakchi. Les messieurs qui se réunissent entre amis pour une soirée ou une sortie a la campagne aiment préparer ce plat, facile à réaliser. Seule la cuisson est un peu longue.

Pastilla royale
au pigeon

beurre doux bordier 40 g
huile d'olive beldi 0,050 L
pigeons local 10 pièces de 500 g
oignons paille ciselé 800 g
fond blanc 2 litres
œufs 4
eau de fleur d'oranger (domaines) 0,003 L
sucre cassonade 100 g
cube knor poulet 2 pièces
cannelle baton 6 g
citron confit 60 g 1/2 citron et 20 g rapé
safran 1 g
colorant 1 g
raz el hanout 5 g
persil 250 g les queues en BG
coriandre 250 g les queues en BG
sel PM
poivre du moulin PM

amande brute 400 g
noix de muscade PM
beurre doux bordier 50 g
sucre glace 30 g
canelle poudre 2 g
sel fin PM

beurre clarifier valrhona 200 g

Préparation des pigeons :

• Dans une cocotte chauffer 5cl huile d'olive et la moitié du beurre. assaisonner les pigeons les dorer de tout les cotés. Les décanter. Ajouter les oignons émincés, la cassonade, le gingembre frais et le moulu, le raz el hanout, le colorant, le safran, le bouquet garni, le citron confit. Les dorer légèrement. Déglacer avec l'eau de fleur d'oranger et le fond blanc de volaille et les cube KNOR. Faire cuire trois à quatre heure à feu doux les pigeons vider et laver, en y ajoutant les foies et les gésiers. Lorsque les pigeons sont cuits, (la viande doit se détacher des os), les égoutter et les déposer dans un plat. Prélever la moitié du bouillon, dans le quelle on battra vingt œufs entiers et faire épaissir ce mélange comme des œufs brouillés, laisser réduire l'autre moitié du jus à demi glace et l'ajouter à l'effiloché de pigeons. Réserver la brouillade. Partager la brouillade en 5 parts de 80 gr et l'effilochée en 5 parts de 100 gr Réserver..

Préparation des amandes :

• Monder les amandes. Les torréfier à la friteuse180°C en les gardant blondes. Concasser les amandes .ajouter le beurre fondu, le sucre glace, la râpé de muscade et le sel fin. Diviser en 5 parts de 80 gr

Préparation de la pastilla :

• Beurrer avec le beurre clarifié la poêle à blinis étaler les feuille de FILO sur la poêle garnir avec la viande en effilochée. Ajouter la brouillade. Terminer avec les amandes concassées. Replier les feuilles de FILO. Beurrer généreusement. Laisser prendre au frais et démouler en prenant soin de Chauffer la poêle.

Finition et présentation :

A/ Mettre au four la pastilla à 200°c pendant 7 minutes terminer la cuisson a 180°c pendant 5 minutes Saupoudrer de sucre glace. Faire un quadrillage avec la cannelle en poudre Servir chaud.

Filet de bœuf piqué à la moelle, pastilles et mousseline de celeri, gremolata truffe

4 personnes

Mousseline de céleri rave
Céleri Rave 400 gr
Lait 250 gr
Eau 250 gr
Beurre 60 gr
Pastille de céleri
Céleri branche 250 gr
L'agar Agar 1
Gremolata
Chapelure japonaise 35gr
Zest orange blanchi 10 gr
Zest de citron blanchi 10 gr
Zest de citron vert blanchi 10 gr
Feuilles jaunes de céleri 5 gr
Persil haché 5 gr
Truffe en brunoise 10 gr
Filet de bœuf
Pièce de 200g 4
Moelle 30g
Beurre 20g
Jus de bœuf
Echalotes 30 gr
Beurre 10 gr
Parure de bœuf taillée en petit cubes 250 gr
Gousses d'ail 2
Botte de thym frais 1
Finition et dressage
Pomme verte 1

Filet de bœuf

- Piquer chaque filet avec 5 tubes de moelle.
- Assaisonner de sel et de poivre, entourer de beurre pommade, et filmer.
- Mettre sous vide aspiration réglée sur 8 et soudure sur 7.
- Cuire au four vapeur a 54°C.
- Arrêter à 48°C pour saignant, 54°C pour à point et 60°C pour bien cuit.
- Débarrasser dans de l'eau glacée.

Mousseline de céleri

- Cuire les céleris dans le mélange d'eau et de lait salé.
- Egoutter et mixer au thermomix à 60°C puissance maximale durant 5min avec le beurre.
- Passer au tamis et rectifier l'assaisonnement.

Pastille de céleri

- Passer à la centrifugeuse le céleri branche.
- Porter le jus à ébullition.
- Coller à 10g d'Agar agar au litre.
- Couler sur plateau à 2mm d'épaisseur et tailler à l'emporte pièce 20, 30, 50 et dresser sur assiette 5 pastilles. Filmer l'assiette et réserver au frais.

Jus de bœuf

- Démarrer à froid dans plusieurs petits sautoirs avec tous les éléments et assaisonner.
- Colorer, dégraisser, singer légèrement à la farine.
- Torréfier le coin du fourneau.
- Déglacer avec de la glace pilée et faire enrober la viande avec les sucs.
- Débarrasser dans une grosse casserole avec le pied de veau.
- Cuire environ 2h avec un pied de veau.
- Passer au chinois.
- Rectifier la réduction et l'assaisonnement.
- Trancher à l'huile d'olive avant de servir.

Gremolata

- Faire revenir la chapelure dans du beurre moussant, ajouter les zestes, les herbes et la truffe.

Finition et dressage

- Détailler en julienne régulière.
- Mettre les assiettes avec la gelée de céleri au four vapeur réglée à 75°C pendant 6 min.
- Réchauffer les filets de bœufs au four vapeur à 56°C pendant 10min, puis les sortir de leur sac et les rôtir dans un sautoir avec de l'huile d'olive. Les arroser légèrement avec du beurre moussant.
- Laisser reposer au moins 5min avant de les servir.
- Chauffer la mousseline de céleri dans une petite casserole et faire 3 tas sur l'assiette entre les pastilles de gelée et déposer dessus la gremolata.
- Ajouter harmonieusement les bâtonnets de pommes vertes.
- Déposer quelques gouttes de jus de bœuf.

Gremolata : cosa é ?

La gremolata (du milanais gremolà, réduire en grains) est une persillade italienne utilisée pour assaisonner traditionnellement l'osso buco ainsi que d'autres viandes blanches. Elle est composée d'un hachis de persil et d'ail auquel on ajoute des zestes râpés de citron (parfois d'oranges). Elle se rajoute en fin de cuisson : elle termine aussi la décoration de l'assiette. Certaines recettes y incorporent un filet d'anchois telle la denominazione comunale. Mama mia !

COUSCOUS
aux sept légumes

oignon 300 g
tomate 200 g
persil 1 botte
coriandre 1 botte
concentré de tomate 150 g
colorant 1 g
sel PM
carotte 400 g panure
navet 400 g panure
courgette 300 g panure
poivre du moulin PM
gingembre poudre 5 g et 25 g

semoule 1,2 kg
sel PM
huile de table 0,125 L

carotte 700 g
navet 800 g
courgette 600 g
potiron 1 kg
chou vert 900 g
pois chiche 150 g
aubergine 600 g
gingembre poudre 5 g
huile d'olive 0,030 L
poivre du moulin PM
sel fin PM
huile d'olive 0,020 L

Préparation de la semoule :

• Placer la semoule dans un plat creux. La saler. Verser l'huile d'arachide. Asperger le couscous de l'eau. Mélanger. Frotter les grains entre les mains pour bien les séparer. Recommencer une nouvelle fois. Verser le reste de l'eau dans le fond du couscoussier. Disposer la Semoule dans le haut. Cuire à 20 minutes à partir du moment où la vapeur s'échappe complètement par le haut. Retirer le haut du couscoussier. Verser le couscous dans un plat. Séparer les graines avec les mains huilées. Le remettre dans le haut du couscoussier. Cuire 15 minutes de la même Façon. Verser dans le plat. Séparer à nouveau les grains de la même façon. Remettre le couscous dans la partie supérieure du couscoussier. Cuire à Nouveau pendant 15 minutes. Séparer à nouveau les grains. Laisser reposer Débarrasser

Préparation des légumes

• Eplucher et tourner les navets et les carottes Laver les courgettes. Les couper en morceau de 5 cm arrondir les bouts Laver et tailler les aubergines en bâtonnet de 5 cm/2 cm en gardant une face avec peau. Mettre à tremper 24 h les pois chiches. Cuire les pois chiche a l'eau salé pendant 2h. Égoutter les pois chiches et retirer les membranes qui les entourent Laver et effeuiller le choux retirer les cotes. Garder les feuilles en demi. Eplucher et tailler le potiron en cube de 3/3 cm. Réserver bien toute les parure de légumes.

Préparation du bouillon :

• Eplucher, laver et tailler en mirepoix tomate, oignons. Laver effeuiller le persil et la coriandre. Réserver les feuilles pour une autre utilisation. Utiliser les tiges en bouquet garni. Dans la partie basse du couscoussier faire chauffer un filet d'huile d'olive. Ajouter les épices, les oignons, le concentré de tomate, les tomates fraiche. Faire suer l'ensemble sans coloration. Mouiller a l'eau. Ajouter toute les parures de légumes. Porter à ébullition. Laisser cuire à feu très doux pendant 40 à 45 mn passer le bouillon au chinois. Débarrasser.

Cuisson des légumes

• Cuire les légumes séparément dans le bouillon de cuisson. Débarrasser chaque variété séparément. Passer le bouillon de cuisson au chinois et débarrasser.

Finition et présentation.

• Chauffer les légumes et les pois chiches dans leur bouillon légèrement réduite Mettre en place le couscoussier verser la graine chauffer une dizaine de minutes. Verser le couscous dans une gassria (récipient spécial pour la préparation du couscous. Assaisonner. Couper le beurre en petit morceaux. Rouler la semoule entre les mains en incorporant le beurre petit à petit. Dresser en dôme la semoule dans une gassria de service .avec un pochon former un cratère sur le dôme. Répartir à la base du dôme les légumes en alternant les couleurs. Napper avec le bouillon. Servir le reste dans des pots individuel.

Yannick Alléno

La Butte enchantée :

Univers de saveurs depuis 60 ans !

Plouider, petit village du Finistère Nord, face à la baie de Goulven, à quelques kilomètres des sites de Kerlouan et Keremma, La Butte nous fait découvrir le charme et la beauté discrète de la Côte des Légendes faite d'une nature encore protégée.

Retour aux nourritures terrestres (et maritimes). Délices du palais et plaisir des yeux au restaurant placé sous le haut commandement du Chef Nicolas Conraux qui élabore ici une cuisine faite d'authenticité et de fraîcheur des produits régionaux. Fort de la générosité de l'océan, des richesses de la région (maraîchage, primeurs,..) et des traditions gastronomiques de son terroir, Nicolas mitonne une cuisine de saison dans le plus pur respect du produit. Sa carte est empreinte d'une identité très régionale et familiale, elle propose encore des plats phares créés par les générations de chefs qui l'ont précédés au piano : Jeanne-Yvonne (la fameuse brochette de Saint-Jacques façon Jeanne-Yvonne) puis Hervé Bécam (l'incomparable ragoût de homard d'Hervé).

Car La Butte est une jolie histoire de famille, une passion en héritage... C'est en 1952 que l'aventure commence, quand Jeanne-Yvonne Bécam, cuisinière de son état, crée une auberge à Plouider. Installée au cœur du village, près de l'église Jeanne-Yvonne sert une cuisine gourmande qui fleure bon les traditions bretonnes et sa demeure devient très vite le rendez-vous culinaire familial, convivial et incontournable de la région. Reprise du flambeau en 1975, quand son fils Hervé lui succède avec son épouse Yvonne, après 5 années passées à la Mère Brazier (une institution à Lyon...). Pendant plus de 25 ans, Hervé et Yvonne se donnent sans compter pour perpétuer le savoir-faire de Jeanne-Yvonne tout en faisant évoluer le restaurant vers une cuisine gastronomique et raffinée. Au fil des ans, La Butte se modernise, avec un hôtel, un spa et plusieurs transformations de la salle de restaurant.

En 2000, c'est au tour de Solène Bécam et de son mari Nicolas Conraux de porter La Butte avec dynamisme et créativité.

Coquilles bretonnes

4 personnes | Préparation : 30 mn | Cuisson : 60 mn

20 coquilles Saint-Jacques
50 g de beurre
2 cl d'armagnac
2 oignons épluchés
1 gousse d'ail épluchée, sans le germe et émincée
8 tranches de pain de mie sans la croûte
50 cl de lait
20 cl de vin blanc
4 cuill. à soupe de persil haché
4 cuill. à soupe de chapelure
Sel et poivre
Huile d'olive

• Ouvrez les coquilles Saint-Jacques, décoquillezles, et gardez les bardes. Conservez 4 coquilles vides pour la présentation et nettoyez-les sous l'eau claire.
• Rincez à l'eau fraîche les noix de saint-jacques, épongez-les avec du papier absorbant, puis coupez-les en dés de 5 mm sur 5.
• Rincez les bardes à l'eau fraîche, épongez-les, puis hachez-les très finement.
• Émincez les oignons puis faites-les étuver doucement au beurre avec les bardes hachées et la gousse d'ail, pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient translucides et que les bardes ne rejettent plus d'eau. Ajoutez le vin blanc et faites réduire à sec.
• Pendant ce temps, mouillez la mie de pain dans du lait, puis incorporez-la au mélange barde hachée et oignons.
• Faites préchauffer le four à 180°C.
• Dans une poêle, faites revenir les dés de noix de saint-jacques dans de l'huile d'olive très chaude, puis flambez-les à l'armagnac.
• Dans un saladier, mélangez les dés de noix de saint-jacques, la préparation à la mie de pain et au mélangebarde hachée et oignons, le persil haché.
Rectifiez l'assaisonnement.
• Répartissez la préparation dans les 4 coquilles, puis parsemez de chapelure.
• Passez au four durant 10 à 15 minutes et servez très chaud.

Ragoût de homard

1kg600 de homard
1 oignon
20cl de vin blanc
2 tomates
20 cl d'armagnac
100g de beurre
100g de farine
100g de concentré de tomates
2 piments oiseau
Sel / poivre
300g de bisque
Huile d'olive

- Couper le homard a cru
- Faire des tronçons avec la queue
- Couper la tête en 2 dans la longueur et fêler légèrement les pinces
- Garder le sang du homard
- Marquer les morceaux de homard à l'huile d'olive très chaude puis les flamber. Réserver à part en gardant les sucs dans la casserole
- Faire revenir les oignons et les tomates puis réaliser un roux dans la même casserole avec la farine, le beurre et le concentré de tomates
- Ajouter le vin blanc, la bisque et les piments oiseau
- Cuire la sauce 20 min puis cuire les têtes 6 min, les pinces 5 min et les corps 3 à 4 minutes
- Débarrasser les morceaux puis mixer et passer la sauce au chinois
- Rectifier l'assaisonnement
- Ajouter le sang de homard dans la sauce avant de servir.

Bleu de Manche
aux légumes croquants et jeunes pousses

8 personnes | Préparation : 60 min | Cuisson : 01 h 10

4 homards bretons vivants,
8 minicarottes fanes lavées,
8 pois gourmands effilés et lavés
1 fenouil lavé,
1 grosse noix de beurre demi-sel
4 pensées ou fleurs d'ail pour la décoration
Jeunes pousses de salade,
Vinaigre de xérès

Pour les artichauts barigoule

8 artichauts petits violets de Provence ou poivrades
le jus de 1 citron, 2 oignons,
3 gousses d'ail
200 g de lardons,
1 verre de vin blanc sec
10 cl de jus d'orange,
3 cuill. à soupe d'huile d'olive
5 brins de thym,
1 feuille de laurier,
1 bouquet de persil plat,
1 grosse noix de beurre
Sel et poivre

• Mettez les homards dans un grand faitout d'eau bouillante salée et laissez bouillonner 3 minutes.
• Refroidissez-les aussitôt en les plongeant dans l'eau glacée afin de stopper la cuisson. Décortiquez soigneusement les homards et réservez-les.
• Préparez les artichauts barigoule. Tournez les artichauts pour en récupérer le fond : tranchez les queues, puis coupez le haut des feuilles et tournez à l'aide d'un couteau d'office, comme pour tailler un crayon, afin de ne garder que le fond. Faites tremper les fonds d'artichauts dans un saladier rempli d'eau à laquelle vous aurez ajouté le jus du citron pour qu'ils ne noircissent pas. Pelez les oignons et émincez-les finement. Pelez les gousses d'ail et ôtez le germe. Dans une grande sauteuse, faites revenir les oignons et les lardons dans de l'huile d'olive. Égouttez les artichauts, mettez-les dans la sauteuse, ajoutez les gousses d'ail et le jus d'orange. Parsemez du thym et du persil haché, ajoutez le laurier, salez et poivrez. Mouillez avec le vin, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant une heure en remuant très souvent. Surveillez la quantité de jus et ajoutez de l'eau en cours de cuisson si besoin.
• Pendant ce temps, épluchez les minicarottes et réalisez des pétales de fenouil. Faites cuire les carottes, les pois gourmands et les pétales de fenouil dans de l'eau bouillante salée : ils doivent rester croquants. Refroidissez-les aussitôt en les passant sous l'eau froide afin d'en stopper la cuisson.
• Découpez les homards en tronçons de 2 cm environ. Poêlez-les au beurre noisette 10 secondes de chaque côté. Réservez la poêle de cuisson avec son jus.
• Disposez les légumes en une ligne harmonieuse sur chaque assiette chaude, puis dressez les médaillons de homard.
• Mettez le beurre dans la poêle de cuisson chaude, puis remuez jusqu'à obtention d'une mousse couleur noisette, salez et poivrez à votre convenance. Nappez les médaillons de homard de cette sauce.
• Décorez chaque assiette de quelques fleurs, terminez avec les jeunes pousses de salade vinaigrées au xérès. Servez aussitôt.

Médaillons de veau
sauce champignons blancs et madère

4 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 28 min

4 beaux médaillons de veau de 150 g chacun
8 petits champignons de Paris bien blancs et fermes
1 échalote,
6 cl de madère,
1 cuill. à café de jus de viande corsé,
20 cl de crème,
2 cuill. à soupe d'huile de tournesol,
Sel et poivre

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile de tournesol à feu moyen, puis faites-y saisir les médaillons de veau. Réservez la poêle avec les sucs.
- Finissez la cuisson au four : les médaillons de veau doivent être rosés.
- Épluchez et émincez l'échalote. Lavez, puis épongez avec du papier absorbant les champignons puis émincez-les. Faites revenir l'échalote et les champignons pendant 2 minutes dans la poêle qui a servi à saisir les médaillons. Réservez.
- Déglacez la poêle au madère et au jus de viande, puis faites réduire le jus de moitié.
- Ajoutez les champignons puis la crème. À feu doux, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une sauce lisse et onctueuse. Salez et poivrez à votre convenance.
- Disposez les médaillons de veau sur des assiettes bien chaudes, nappez de la sauce au madère. Servez sans attendre.

Le marché

Couteau de chef

Les couteaux forgés Wüsthof sont des produits quasi-pros, soigneusement produits en Allemagne. Des instruments très agréables à manier qui transforment la préparation d'un plat en un véritable plaisir culinaire. Chaque gamme propose un manche différent et une prise en main ergonomique pour une utilisation optimale, pour créer l'alchimie entre le couteau et le cuisinier. Photo : grand couteau de chef Easy-cut Classic de 20 cm avec une lame perforée et une arête horizontale. La combinaison des 8 aérations et de l arête asymétrique permet une précision et un confort inégalés dans la découpe de mets délicats : les aliments sont plus facilement évacués et ne restent pas collés à la lame. Dans le même temps, le fil de la lame très mince garantit un tranchant exceptionnel. 131,90 €.

Caviar des Pyrénées : le diamant noir, bio et gourmet !

Alors que la surexploitation des rivières et la pêche incontrôlée ont conduit l'esturgeon au bord de l'extinction, Florence Grimm parie sur une production locale, raisonnée à seulement quelques kilomètres des sources de la Garonne. Son vivier compte 4000 à 6000 esturgeons, qui atteignent leur maturité au bout de 7 ans pour 900 kg de caviar élaborés chaque année. Située au cœur des Pyrénées, entre la France et l'Andorre, la vallée d'Aran est un lieu aussi riche en patrimoine qu'en diversité starring donc Origine et Infinite, les fameux caviars des Pyrénées.

Comtesse du Barry parfumée au jasmin

La Comtesse emmène ses convives dans un savoureux voyage aux confins de l'Orient avec une proposition gastronomique inattendue. Dans cette version, le foie gras de canard fermier du Sud-Ouest mi-cuit, cuisiné dans les règles de l'art avec une touche de sel de Guérande et un soupçon de poivre, est accompagné d'une gelée de fleurs de jasmin. Ses accents floraux et sa particularité de goût proche de certains thés s'allient parfaitement avec la suavité du foie gras de canard. Ce « rêve à portée de lèvres » est proposé de façon dissociée (foie gras d'un côté et gelée de l'autre) pour que chacun dose à discrétion et selon ses goûts ces délices. 16,90 € l'écrin contenant 1 bocal de foie gras de 85 g et 1 bocal de gelée de 50 g.

Confiseur du Roy

En 1454 à Aix en Provence, le bon Roy René épousait Jeanne de Laval. Le Confiseur du Roy prépara à cette noble occasion une douceur qu'il présenta à la jeune Reine, qui ne souriait jamais. En goûtant cette confiserie à la blanche robe d'hostie et au cœur d'amande douce, elle sourit et demanda à l'artisan comment nommait-il ces délices ? Di calins souns (ce sont des câlins), répondit-il en provençal. Ainsi naquit la légende du Calisson d'Aix. Aujourd'hui encore, le Confiseur du Roy René cultive l'art des confiseries provençales pour donner le sourire à tous. Calissons, nougats et autres gourmandises sont présentes aujourd'hui dans la nouvelle gamme premium «Confiseur du Roy René», dont le packaging est une véritable innovation pour la Confiserie. Un peu de Provence pour garder le sourire !

Pâques saveur fétish by Pierre Hermé

Mmmmm les bons oeufs Galets ! Nouvel hommage au chocolat Pure Origine Pérou, une petite merveille cultivée dans la province de Morropón par la Communauté agricole d'Asprobo. Un remarquable produit aux notes d'agrumes. Il est revêtu d'une multitude de Galets gourmands et colorés. Une création en édition limitée pour découvrir en avant-première les nouveaux venus dans le répertoire des chocolats de Pierre Hermé Paris. Au menu : galet Azur (Ganache au yuzu enrobée de chocolat noir), Chloé (Ganache au chocolat et à la framboise enrobée de chocolat noir), Intense (Ganache au chocolat amer et intense enrobée de chocolat noir), Infiniment Vanille (Ganache au chocolat noir, aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar enrobée de chocolat noir), Mogador (Ganache au chocolat au lait et au fruit de la Passion enrobée de chocolat au lait), et Infiniment Caramel (Caramel au beurre salé enrobée de chocolat noir). Une merveille garnie de petits oeufs non moins merveilleux. On fond. (24 cm) : 89 € en édition limitée

Saute-mouton de Pâques à la Maison du Chocolat

Cuisine-moi un mouton ! Un doux parfum de chocolat embaume les prés fleuris. Agneaux, brebis et béliers gambadent et broutent à travers champs… comme dans une fable enchanteresse. Nicolas Cloiseau, Chef de La maison du Chocolat, meilleur ouvrier de France chocolatier a imaginé une vision pastorale du traditionnel bestiaire de Pâques. Le bon chocolat fixe les expressions candides des agneaux, leur donne de la bonhomie, de la rondeur, accentue la poésie de la nature, anime les couleurs du printemps, sème ici et là des œufs pralinés dans les prés pour mieux nourrir les symboliques pascales. Composition « A saute-mouton » : édition limitée, sujets et décors en chocolat noir, chocolat au lait et chocolat ivoire. Bélier lait, deux brebis noires Frisette et quatre agneaux Frisoton lait et noir. Barrières, collines, pelotes de laine et socle de terre en chocolat. Œufs praliné. Pâquerettes en pain azyme recouvert de chocolat ivoire. Amandes hachées. Dimensions : L 62 cm x l 39 cm x h 33 cm - 850 € la pièce géante de 6kg. A l'unité : Frisoton et Frisette, 120 € la pièce de 700g, à partir du 8 mars.

Miel de châtaignier

Vous connaissez certainement le miel d'acacia, celui de romarin ou de forêt, mais vous êtes-vous déjà délecté du miel de châtaignier ? possède un grain extraordinaire. Découvert chez un apiculteur hors normes (Le Rucher de l'ours), ce nectar de couleur plutôt foncée et de consistance liquide est l'un des plus forts en goût. Idéal pour sucrer les boissons chaudes, vous pouvez également l'utiliser pour sucrer vos desserts et pâtisseries afin de découvrir les parfums que seules savent nous donner les fleurs de châtaignier. Très riche en matières minérales, le miel de châtaignier contient des oligoéléments (potassium, magnésium, manganèse). Reconnu pour ses qualités cicatrisantes, il serait même bénéfique pour la circulation sanguine !

Goûts et saveurs retrouvés

Le Gourmet du Net, c'est toutes les saveurs du terroir au quotidien autour d'une nouvelle gamme de plats mijotés accessible à tous et facile à préparer (10 minutes au bain-marie). Le bon n'est plus synonyme de cher : l'Epicerie du Terroir en ligne nous invite à découvrir ses plats mijotés préparés par un producteur des campagnes françaises. Ce Gourmet high tech nous invite à redécouvrir la convivialité partagée autour des savoir-faire artisanaux régionaux. Au menu : sanglier de chasse français aux cranberries, carbonade de bœuf à la bière d'Abbaye, cuisses de canard confites, joue de bœuf aux piments d'Espelette, canard aux fruits rouges, manchons de canard confits, cassoulet au confit de canard, mijoté d'agneau aux tomates confites, poule au safran, effiloché de canard confit. Pour régaler la famille et les amis avec des mijotés pour moins de 3 € par personne.

Chocolat Angelina

Depuis 1903, le salon de thé Angelina s'est imposé comme un haut lieu des plaisirs gourmands parisiens. Réputé pour son fameux chocolat chaud à l'ancienne, Angelina propose de retrouver dès à présent son avoir faire chocolatier dans sa sélection de chocolats. Délicate et raffinée, la collection de 8 ganaches et de 4 pralinés propose une sélection équilibrée entre de grands classiques du chocolat français et des créations plus audacieuses. Ganaches issues des meilleures origines de cacao (Pérou, Tanzanie, Equateur ou Venezuela), marrons confits extra, infusion au thé Earl grey, pralinés aux noisettes du Piémont…
À découvrir rue de Rivoli dans la boutique des Anges, vous pourrez vous laisser tenter par quelques bouchées à emporter ou par une boite à composer vous-même sur un, deux ou trois étages de 20 chocolats. 25 € l'étage.

Œufs de poisson Made in Iran

Les profondeurs des mers et fleuves abritent d'inestimables trésors. Des petites billes d'or noir et brillant à la saveur royale. Nous devons le caviar à la femelle de l'esturgeon qui le produit juste après la saison des amours. Délicatement prélevées, les précieuses perles sont confiées à d'expérimentés maîtres caviar iraniens, les meilleurs du monde en la matière. Ainsi la Maison Casparian Caviar a sélectionné les grains les plus riches, les maîtres les plus exigeants, pour proposer ce véritable joyau culinaire. Quelles que soient vos préférences, la promesse d'un véritable moment d'extase gustative, une émotion culinaire sans précédent. A partir de 90 € la boite de 30 g, 747 € les 250 g.

Œuf Or du commun

Bzzz… En ce printemps étincelant, la Maison du Faubourg Saint Honoré prend des allures de ruche. Les maîtres chocolatiers Dalloyau, tels des abeilles appliquées, portent leur créativité à ébullition pour présenter des création or du commun et s'emparent des savoir-faire joailliers pour ouvrager ces œufs, véritables objets d'exception, fortement inspirés comme un nid d'abeille, au contenu heureusement moins piquant ! Beau et bons, ces œufs se parent de feuilles d'or pour illuminer Pâques comme il se doit. Chocolat noir 70 % origine Venezuela ou chocolat au lait 40 % origine Côte d'Ivoire, garnis de friture chocolat. 23 cm, 99 €.

Vous reprendrez bien du bon bicarbonate ?

Depuis sa création en 1934, La Baleine accompagne notre quotidien et relève le goût de nos repas tout en préservant l'environnement. La marque s'est également toujours préoccupée du bien-être de ses consommateurs dans le développement de ses produits. Ainsi le bon Bicarbonate : 2 formats complémentaires pour une poudre ingénieuse aux mille et une astuces ! De couleur blanche, sans odeur et soluble dans l'eau, elle est utilisée depuis toujours pour la cuisine, le nettoyage ou encore les soins du corps. En effet, le bicarbonate de sodium, aussi appelé bicarbonate de soude, offre des vertus insoupçonnables et faciles à mettre en œuvre. Un produit magique ! En boîte verseuse 400g en GMS 2,46 €, en étui carton 800g : 3,48 €

INSPIRED BY PASSION*

Ultimate

HOTEL EXPERIENCE BY CONSTANCE

CONSTANCE
Lémuria
SEYCHELLES

CONSTANCE
Le Prince Maurice
MAURITIUS

CONSTANCE
Halaveli
MALDIVES

Parce que la passion ne triche jamais,
L'expérience Hôtel est Ultime.

Pour faire de votre séjour une U-experience :
appelez le (230) 402 2772/73 ou sur www.constancehotels.com

CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS

** inspiré par la passion*